DONOSTI

P I N T X O

A

P I N T X O

MÁS DE 500 RECETAS DE 150 COCINEROS

Pedro Martín

1- Tartaleta Aingeru:

Ingredientes: Cebolla, pimiento verde, ajo, bacalao, champiñón, gambas, coñac, tomate frito, nata líquida, sal, tartaleta, perejil picado y queso rallado.
Elaboración: Se pone el aceito a calentar en una cazuela, se pica media cebolla, un pimiento verde, dos dientes de ajo y se pocha todo bien. Después, se añaden el bacalao, el champiñón, y las gambas. se dejan hacer a fuego lento durante un cuarto de hora y se echa media copita de coñac, tomate frito y nata líquida. Se sirve caliente y adornado con perejil y queso rallado.

2- Pimiento relleno de marisco:

Ing.: Pimientos del Piquillo, centollo, gambas, harina, sal y caldo de cocer las gambas. Para la salsa: Cebolla, pimiento verde, ajo, tomate, nata líquida y coñac.
El.: Se pone en una cazuela un poco de mantequilla, se echa el centollo y las gambas, ya desmigados, se sala y se mezcla con un poco de harina y caldo de las gambas. Se deja enfriar y se rellenan los pimientos. Se sirve con salsa americana.

3- Revuelto de ajos frescos con gambas:

Ing.: Ajos frescos, gambas, huevos, sal y ajo.
El.: Se pelan las gambas crudas y se echan picaditas en una sartén con aceite y ajo. Cuando ya se hayan dorado un poco los ajos y las gambas, se añade huevo batido con los ajos frescos y se remueve un poco sin que se seque.

4- Al Pequeño:

Ing.: Anchoas, pimientos, ajo y pan.
El.: Se colocan las anchoas en aceite encima del pan, y sobre éstas, el pimiento. Por último se recubre con ajo picado.

5- Salmón:

Ing.: Pan, salmón ahumado y huevo cocido.
El.: Se coloca una loncha de salmón sobre el pan y, sobre ésta, una rodaja de huevo cocido. Finalmente, y como adorno, se ralla huevo por encima.

6- Amara zaharra:

Ing.: Huevo cocido, gamba, mahonesa y aceitunas.
El.: Colocamos pinchados en un palillo todos los ingredientes y se recubren con mahonesa. Se puede adornar con un pimiento.

7- Pimiento con anchoa:

Ing.: Pimiento del piquillo y anchoa.
El.: Se trocean los pimientos y se colocan sobre una rebanada de pan tostado. Se ponen dos anchoas sobre el pimiento y se decora con la clara rallada de un huevo cocido. Se le da un toque de color con una pizca de perejil picado.

8- Ensalada de pimientos y jamón:

Ing.: Pimiento rojo, pimiento verde, jamón cocido, queso Emmental y mahonesa.
El.: Se pican los pimientos, el jamón y el queso. Se mezclan los ingredientes con la mahonesa y se coloca sobre una rebanada de pan. Se decora con una pizca de pimentón picante.

9- Pulpo a la vinagreta:

Ing.: Pulpo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, vinagre, aceite y sal.
El.: Se cuece el pulpo y se trocea. Se pincha en un palillo y se le añade la vinagreta que habremos preparado con el resto de los ingredientes.

10- Bahía:

Ing.: Pan tostado, jamón de York, salmón y chatka.
El.: Sobre una rebanada de pan tostado, se pone un poco de mahonesa, y se cubre con jamón de York sobre el cual se coloca una loncha de salmón. A continuación, ponemos la chatka.

11- Larramendi:

Ing.: Pan de molde, langostino, lechuga o huevo cocido y salsa rosa.
El.: Se corta el pan de molde en círculo y se unta de mahonesa. Se colocan los langostinos formando el círculo, en el centro se pone la lechuga bien picadita o huevo cocido también bien picadito y por último se decora con salsa rosa.

12- Álex:

Ing.: Pan, anchoa y huevo cocido.
El.: En una rebanada de pan se colocan dos anchoas en forma de cuadrado. El centro se rellena con la clara de un huevo cocido, bien picadita. Se sirve con unas gotas de Tabasco y salsa Perrins.

13- Milhojas de foie:

Ing.: Foie, patata en rodajas, kiwi, ciruelas y pan tostado.
El.: Es un milhojas en el que se ponen las patatas cocidas en rodajas, el foie cocido, el kiwi en lonchas y las ciruelas. Todo ello sobre una rebanada de pan tostado.

14- Brandada de bacalao:

Ing.: Bacalao, ajo, huevos de codorniz, salsa holandesa y tartaleta.
El.: Pochamos el bacalao en aceite de oliva con cuatro dientes de ajo a fuego suave. Una vez hecho, se pela, se le quitan las espinas y se desmiga. Se pone el bacalao en la tartaleta. Colocamos encima los huevos de codorniz y se cubre todo con la salsa holandesa.

15- Tartaleta de lecheritas:

Ing.: Lecheritas de ternera, chalota, jerez seco, tomate frito, coñac, pasta fresca, perejil y tartaleta de hojaldre.

El.: Damos un hervor de cinco minutos a las lecheritas, las refrescamos y las cortamos. Por otro lado, rehogamos una chalota picada fina, le añadimos las lecheritas y, una vez caliente, añadimos coñac y lo flambeamos. Se le añade salsa de tomate y se coloca en la tartaleta. Para finalizar, lo cubrimos con pasta fresca y perejil.

16- Calabacín con ajoarriero:

Ing.: 1 calabacín, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 2 dl. de salsa de tomate, 250 gr. de bacalao y 3 pimientos choriceros.
El.: Se corta el calabacín y se le da un hervor de dos minutos en agua. Se escurre. Por otro lado hacemos un sofrito con cebolla y pimiento verde cortados finos. Le añadimos bacalao desmigado, lo rehogamos todo y le echamos tomate, carne de pimientos choriceros y dejamos que se haga todo junto. A continuación rellenamos los calabacines con el ajoarriero y decoramos a nuestro gusto.

17- Berenjenas con chipirón:

Ing.: Berenjenas, cebolla, pimiento verde, ajo, tomate frito, aceite de oliva y vino blanco.
El.: Se cortan las berenjenas en dados. Se pican la cebolla, el pimiento y el ajo y se saltean con las berenjenas y el tomate. Se cocina todo junto de manera que quede espeso. Los chipirones, una vez limpios, se saltean en una sartén con aceite y vino blanco y se sirve.

18- Rollito de salmón ahumado:

Ing.: Salmón ahumado, salmón fresco, zumo de limón, mahonesa, mostaza, lechuga rizada, pimienta y eneldo.
El.: Cocinamos el salmón fresco con aceite de oliva, zumo de limón, sal, pimienta y eneldo. Con este salmón y mahonesa mezclada con mostaza, rellenamos el salmón ahumado y lo adornamos con lechuga rizada.

19- Foie al oporto:

Ing.: Foie de oca, oporto, manzana reineta, pan tostado, mantequilla y trevisso.
El.: Tostar el pan, hacer un círculo con un molde de flanera y montar la compota de manzana sobre el círculo de pan. Cortar la loncha de foie de oca, rociar de oporto y salpimentar. Colocarla sobre la sábana de manzana. Se acompaña con dos bolas de mantequilla y trevisso en juliana.

20- Sábana de endibia y confit:

Ing.: Endibias, confit de pato, aceite de oliva, vinagre de frambuesa, sal, perifollo.
El.: Se prepara una hoja de endibia. Se calienta una porción de confit de pato y se coloca sobre la endibia. Se prepara una vinagreta con aceite de oliva puro y vinagre de frambuesa, se rocía la endibia con el confit y se adorna con perifollo.

21- Ensalada de txangurro y marisco:

Ing.: Cogollos de Tudela, txangurro, gambas y cigalitas, mahonesa, 1/2 cebolla, gotas de Tabasco.

El.: Se pican los cogollos y la 1/2 cebolla. Se desmenuza el txangurro, se pican las gambas y cigalitas previamente cocidas, mezclamos todos los ingredientes con mahonesa y vertemos las gotas de Tabasco. Se sirve en tartaleta de hojaldre.

22- Pintxo de anchoa:

Ing.: 4 rebanadas de pan de barra, 4 anchoas, 4 tiras de pimiento rojo frito sin piel, 4 tiras de pimiento verde frito sin piel, salsa rosa, clara de huevo rallada y aceitunas verdes sin hueso.
El.: Salsa rosa: Se hace con una mahonesa añadiendo tomate ketchup, una cucharadita de mostaza, gotas de salsa perrins, un chorrito de coñac y unas gotas de Tabasco. Elaboración del pintxo: Se tuesta el pan, se le unta una capa de salsa rosa, una tira a cada lado de pimiento rojo y verde, la anchoa encima, el huevo rallado y la aceituna.

23- Pintxo de salmón:

Ing.: Pan de molde, bonito, salsa rosa, salmón y cebolla.
El.: Se corta el pan de molde en cuadrados pequeños. Se unta una capa de salsa rosa, se añade una capa de bonito mezclado con salsa rosa, se pone encima otra capa de pan, se vuelve a untar con salsa rosa, se le pone una tira de salmón ahumado y finalmente unas tiras de cebolla.

24- Pintxo de langostinos:

Ing.: Pan de barra, huevo duro, langostinos cocidos, chatka, cebolleta picada y salsa rosa.
El.: Se pican todos los ing., se unta todo con un poco de salsa rosa y se coloca encima del pan.

25- Pintxo de bacalao:

Ing.: Lomos de bacalao, pimiento verde, cebolla, harina y huevo.
El.: Se desalan los lomos del bacalao y se rebozan con harina y huevo en aceite de oliva bien caliente. A continuación se le ponen encima unas tiras de cebolla pochada y unas tiras de pimiento verde, previamente frito y sin piel.

26- Bacalao ajoarriero:

Ing.: Lomos de bacalao desmigado, cebolletas, ajos, salsa de tomate y patatas.
El.: Se desala el bacalao, se pican las cebolletas y los ajos y se pochan en una sartén en aceite de oliva. Cuando estén las cebollas y los ajos bien pochados, se añade el bacalao y se deja hacer lentamente. Cuando esté, se le añade la salsa de tomate y se le da un pequeña hervor y se retira. A continuación freímos unas patatas en tiras muy finas en aceite de oliva, las escurrimos y las añadimos al bacalao. Le damos otro pequeño hervor y listo.

27- Pimientos rellenos de bacalao:

Ing.: Pimientos, lomos de bacalao desmigado, pimientos verdes, cebolletas, harina, leche, salsa de tomate, coñac y pimienta negra.
El.: Desalar el bacalao y en una sartén pochamos en aceite de oliva los pimientos verdes y las cebolletas bien picaditos. añadimos el bacalao desmigado y, luego, un poquito de harina, leche y

hacemos una fina bechamel. Rellenamos los pimientos del piquillo con esta bechamel y reservamos.
Salsa: Pochamos en aceite de oliva unas cebolletas y le añadimos una copita de buen coñac, pimienta negra y salsa de tomate. Todo esto se tritura en la batidora.

28- Champis:

Ing.: Champiñón, cebolla, ajo perejil, pimienta negra y un poco de picante.
El.: Freímos la cebolla sin que se queme. Por otra parte se machaca el ajo, el perejil y el picante y se mezcla con la cebolla y los champiñones limpios. Se rehoga todo y se deja reposar antes de servir.

29- Patata rellena:

Ing.: Patata, carne picada, huevo y pan rallado.
El.: Cortamos las patatas en cilindros y las freímos. Entre un cilindro de patata y otro se pone un poco de carne picada echa al gusto de cada uno. Se reboza todo en pan rallado y huevo y se fríe en aceite muy caliente.

30- Muslos de pollo:

Ing.: Muslos de pollo, puerro, zanahoria, tomate, huevo y pan rallado.
El.: Se cuecen los muslos con puerro, zanahoria y tomate. Una vez cocidos se sacan del agua y se escurren. Se reboza cada muslo en huevo y pan rallado y se sirve.

31- Fritos variados:

Ing.: 1 litro de leche para unas 15 croquetas, 8 cucharadas de harina, 1/2 decilitro de aceite, una nuez de mantequilla y una pizca de sal. Todo esto vale para fritos de gamba, de queso, de huevo, de jamón y croquetas.
El.: Poner en un cazo el aceite y la mantequilla, se echa la harina, se pone al fuego y se dan vueltas con una cuchara de palo; se va agregando la leche poco a poco hasta que quede un poco espesa. Dejar enfriar la masa y recoger pasando por harina, huevo y pan rallado, y no queda más que freír.

32- Crêpes de chipirón:

Ing.: Para 8 unidades de crêpes: 600 gr. de chipirón pequeño limpio, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1/2 decilitro de aceite y una pizca de sal.
El.: Al comenzar a dorarse la cebolla, rehogar los chipirones pasados por el túrmix; cuando esté bastante hecho, añadir un vasito de vino blanco, dejar hervir un poco más y escurrir, quedando listo para enrollar en los crêpes. Calentar un poco en el microondas o en el horno y naparlos con salsa de chipirón.

33- Pintxos de lasaña:

Ing.: 1 molde con hojaldre o pasta quebrada, 100 gr. de cebolla picada, 250 gr. de carne picada, 150 gr. de champiñón fileteado, 300 gr. de pasta italiana, 100 gr. de mantequilla, 250 gr. de harina, 200 gr. de queso rallado y 1/2 cacito de aceite.

El.: Echar el aceite en el cazo y luego la mantequilla. Añadir la cebolla y, antes de dorarse, la carne. Rehogar y añadir el champiñón. Se echa la mitad de la bechamel, ya preparada, y de la pasta, ya cocida. Darle unas vueltas y echar al molde ya preparado. Echamos encima la pasta y la bechamel que quedan y el queso rallado. Tener 1/4 de hora al horno a 200º.

34- Calamares fritos:

Ing.: Para 8 raciones: 2 kilos de calamar fresco y harina.
El.: Limpiar el calamar y cortar en anillos. Pasar por la harina, sacudiendo un poco ésta. Freír a 250 grados y una vez que estén algo doraditos, retirar para servir con un trocito de limón.

35- Pintxos de krabarroca:

Ing.: 1 kilo y 1/4 de krabas, 1/2 litro de nata, 1/2 bote de tomate preparado y 4 huevos batidos.
El.: Se cuece la krabarroca y se limpia de pieles y huesos. Se pone en un bol todo el pescado desmenuzado, se le añade la nata, el tomate y los huevos batidos. Se une todo bien y se coloca en el molde pasado por mantequilla y pan rallado, dejando enfriar un poco en el frigo. Se reparte todo en el molde y se tiene en el horno a 225 grados, en baño María durante 1 hora.

36- Bacalao Andramari:

Ing.: 8 trozos de bacalao, 200 gramos de pimiento verde, 200 gramos de cebolla en juliana, previamente preparada, 1 bote de tomate preparado y condimentado.
El.: Poner en una cazuela 1 decilitro de aceite, el pimiento verde y la cebolla, colocar encima los trozos de bacalao y darle una vuelta ligándolo bien. Añadir el tomate y seguir ligando. En un momento está hecho, dependiendo el punto siempre del grosor del bacalao.

37- Piquillo y Gernikas:

Ing.: 3 pimientos del piquillo, 3 pimientos verdes del país, huevo cocido, chatka y mahonesa.
El.: Mezclamos la chatka y la mahonesa y con la masa resultante se rellenan los pimientos. Se colocan en un plato alternando los colores y se adorna con el huevo cocido.

38- Hojaldre de gambas:

Ing.: Masa de hojaldre, 3 gambas, puerros, cebolla, tomate y coñac.
El.: Se hace una salsa con las gambas picadas, la cebolla, el puerro, el coñac y el tomate en una sartén. Se pasa todo por el chino y se rellena el hojaldre con la salsa.

39- Pastel de merluza:

Ing.: 500 gr.. de merluza, 6 huevos, tomate, nata, mahonesa y perejil.
El.: Después de haber cocido el pescado, se desmiga y se mezcla con los huevos, la nata y el tomate. Se mete en un molde untado de mantequilla al horno, al baño María, durante una hora a fuego medio. Una vez hecho, se parte en porciones y se adorna con mahonesa, huevo cocido y perejil.

40- Tartaletas de foie:

Ing.: Tartaleta de hojaldre, 2 láminas de calabacín, foie, huevo, harina y pan rallado.
El.: Freímos a fuego lento dos láminas de calabacín rebozadas con huevo y harina. Una vez fritos, se rellenan con foie y se vuelven a empanar, esta vez con pan rallado y huevo. Hacemos una salsa a base de mucha cebolla, un poco de aceite, sal, azúcar y concentrado de carne. Se hace a fuego lento y, cuando está todo muy blando, se le añade un poco de zumo de naranja y vino blanco. Esta salsa se pasa por el chino y se coloca sobre la tartaleta que ya tiene el calabacín relleno. Se decora a gusto de cada cual.

41- Hojaldre de pisto con gambas:

Ing.: Tartaleta de hojaldre, calabacín, gambas, cebolla, pimiento verde y ajo.
El.: Ponemos a dorar en una cazuela cebolla con un diente de ajo y pimiento verde. Una vez que estén blanditos, se le añade el calabacín cortado en daditos y se deja hacer a fuego lento. Cuando ya esté todo muy blandito, se le añaden las gambas ya previamente fritas. Se coloca este pisto sobre la tartaleta.

42- Riojanito:

Ing.: Tartaleta de hojaldre, picadillo de chorizo y huevo de codorniz.
El.: Hay que tener un buen picadillo de la Rioja. Una vez conseguido esto, lo pasamos por la sartén y lo freímos. Lo ponemos sobre la tartaleta y colocamos encima un huevo de codorniz frito.

43- Anchoa en salazón:

Ing.: Una rebanada de pan recién tostada, una anchoa en salazón del Cantábrico, un trozo pequeño de guindilla picante y unas tiras de pimiento verde, primeramente pochadas en aceite y luego dejadas macerar en vino blanco con un poco de ajo.
El.: Sobre el pan recién tostado, colocar la guindilla picante, la anchoa y los pimientos verdes.

44- Txopitos:

Ing.: Txopitos, pimientos del padrón, harina y sal.
El.: Una vez bien limpios los txopitos, los harinamos y echamos sal. Posteriormente, se fríen a fuego fuerte con los pimientos de padrón.

45- Pintxo frío de queso de Burgos:

Ing.: Una rebanada de pan, queso de Burgos, pimientos verdes pochados, dos anchoas en aceite y pasta de anchoas.
El.: Sobre una lámina de pan, colocamos un poco de pasta de anchoas, hecha en casa. Ponemos encima una lámina de pimiento verde pochado y el queso de Burgos. Se le colocan dos anchoas encima y una lámina de aceituna.

46- Pimiento del piquillo relleno:

Ing.: Pimiento del piquillo de Mendavia, bonito en escabeche, cebolla, mahonesa, aceite de oliva, vinagre y sal.

El.: Se desmiga el bonito y se pica la cebolla muy fina. Se mezcla todo con la mahonesa y se le añade un poquito de vinagre y salsa tártara. Con la masa resultante se rellenan los pimientos y se sazonan con aceite de oliva y sal.

47- Bonito encebollado con anchoa:

Ing.: Bonito en escabeche, cebolla, anchoa en aceite y alcaparras.
El.: Se mezclan el bonito desmigado y la cebolla picada muy fina con la mahonesa. Se le agrega un chorrito de vinagre y unas alcaparras. Se extiende la mezcla sobre una rebanada de pan y se adorna con una anchoa.

48- Pincho de Roquefort con nueces:

Ing.: Queso Roquefort, nata, panecillo tostado noruego y nueces.
El.: Se elabora una crema con el queso y la nata, se extiende sobre el pan y se encumbra con nueces.

49- Bacalao al ajoarriero:

Ing.: Bacalao, ajo, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, aceite de oliva, patata y pimienta de Cayena picante.
El.: Se rehogan en aceite la cebolla, el ajo y el pimiento, todo ello bien picado. Cuando está bien pochado se incorpora el bacalao, que previamente habremos desmigado y desalado. Por último, se añade la pimienta y se retira el guiso del fuego. La patata se añade al pintxo en pequeña medida en el momento de colocarlo sobre la rebanada de pan.

50- Lecherita de cordero de leche:

Ing.: Lecherita de cordero de leche, sal, huevo, ajo, perejil, aceite de oliva y pan rallado.
El.: Se macera la lecherita cruda en huevo batido con sal, ajo y perejil. Una vez macerada, se empana y se fríe en aceite de oliva.

51- Pudin de merluza y gambas:

Ing.: Merluza, nata líquida, salsa de tomate, coñac, pimienta blanca, huevos, pan de molde y una gamba por pintxo.
El.: Por una parte se cuece la merluza. Por otro lado se baten los huevos con la nata y un poquito de tomate. Cuando la merluza se enfría, se desmiga y se mezcla con lo anterior. Se salpimenta y se hornea en un molde al baño María. Al enfriarse, se desmolda y se coloca fileteado sobre pan de molde. Como decoración, se termina con un chorrito de mahonesa y con una gamba cocida pelada.

52- Foie pochado al Armagnac:

Ing.: Un hígado de oca, o en su defecto, grasa de oca, Armagnac y pan tostado.
El.: Se marina el hígado en Armagnac durante tres horas, dándole la vuelta de vez en cuando. Pasado este tiempo, se escurre y se salpimenta. Se unta una cazuela oval de barro con grasa de oca y se hace el hígado en ella durante veinte minutos a fuego suave, dándole la vuelta

continuamente. Una vez frío se corta en láminas finas y se coloca sobre una rebanada de pan tostado.

53- Cazuela de ahumados:

Ing.: Salmón ahumado, anchoas ahumadas, langostinos cocidos, salsa rosa, huevo cocido, mahonesa, vinagreta y pan tostado.
El.: Cubrimos una rebanada de pan tostado con huevo duro picado. Encima ponemos un filete de salmón, una anchoa y un langostino, decorándolos con salsa rosa y vinagreta.

54- Ensalada de langosta:

Ing.: Cola de langosta cocida, brotes de soja, apio, champiñones, pimiento rojo, palmito, perejil, aceite, limón y pan.
El.: Filetear la cola de langosta. Preparar una ensalada con los ingredientes señalados. Colocar, en una rebanada, de pan dos filetes de langosta y, sobre ellos, la ensalada. Decorar al gusto.

55- Salpicón de marisco:

Ing.: Filetes de merluza, huevos, langostinos, gambas, sal, aceite y mahonesa.
El.: Cocer el pescado, el marisco y los huevos. Desmenuzar el pescado quitando las espinas y la piel. Pelar los langostinos y las gambas, picar algunas con el pescado, reservando unas cuantas para decorar. Picar el huevo duro, sazonar todo y mezclar la mahonesa. Colocar en el pan, decorando con las gambitas.

56- Atún Yoncar:

Ing.: Atún en aceite, guindillas, cebolla, anchoas en aceite y mahonesa.
El.: Picar las guindillas y la cebolla muy finas. Mezclar el atún, con la mahonesa y el picadillo anterior. Colocar sobre el pan decorando con una anchoa.

57- Pastel de pescado:

Ing.: Aceite, sal, harina, leche, mantequilla, cebolla, pescado, tomate frito y mahonesa.
El.: Refreír la cebolla en una cucharada de aceite, añadir una nuez de mantequilla, dos cucharadas de harina y un vaso de leche. Hacer una bechamel espesa, añadir el pescado cocido, tintar la masa con el tomate frito, dejar enfriar, colocar en el pan y decorar con mahonesa.

60- Pimientos rellenos de bacalao:

Ing.: Bacalao, pimientos del piquillo, cebolla, pimiento verde, leche, harina y mantequilla.
El.: Se rehoga el bacalao con cebolla y pimiento verde. Por otro lado, se hace una bechamel y se le añade lo anterior. Con esta masa, se rellenan los pimientos y la cebolla triturados y pochados en aceite.

61- Pudin de txangurro:

Ing.: Puerros, coñac, nata, tomate, huevos, pimienta blanca, sal y txangurro.

El.: Se trituran todos los ingredientes, incluido el txangurro. Después, se mete al horno al baño María en un molde untado de mantequilla. Cuando está hecho, se adorna con mahonesa.

63- Sepia:

Ing.: 4 sepias pequeñas, ajo muy picado, perejil muy picado, vinagre, aceite de oliva y sal.
El.: Se hace la sepia a la plancha con aceite y sal. Cuando esté dorada se retira y se cubre con la vinagreta por encima.

64- Pintxo primavera:

Ing.: Huevos, jamón de York, mahonesa, lechuga en juliana, pan de molde y pimiento rojo.
El.: Se mezclan el huevo y el jamón de York picado con mahonesa y se extiende en el pan de molde previamente tostado. Se pone otra capa, se decora con la lechuga en juliana, un poquito de mahonesa, huevo rallado y un poquito de pimiento picado.

65- Anchoas en vinagreta:

Ing.: Anchoas, sal, vinagre, aceite, agua y perejil.
El.: Se colocan las anchoas a macerar durante un par de horas en una fuente con vinagre, agua y sal. Pasado el tiempo de maceración, se sacan y se colocan en otra fuente con aceite, ajo y perejil.

66- Pimientos del piquillo:

Ing.: Pimientos del piquillo, aceite de oliva, ajo picado, sal y anchoas.
El.: Cortamos los pimientos en tiras finas y añadimos aceite de oliva, ajo fileteado y sal. Se colocan sobre rebanadas de pan tostado y se adornan con anchoas en aceite.

67- Tartaletas:

Ing.: Patata, zanahoria, guisante, huevo duro, mahonesa, gamba, hojaldre, lechuga y Roquefort.
El.: Se hace una ensaladilla rusa con la patata, la zanahoria, los guisantes, la mahonesa y el huevo duro. Con hojaldre se hace una tartaleta y se rellena con la ensaladilla después de haber puesto de base lechuga picada. Estas tartaletas se adornan con mahonesa y gamba unas, y con mahonesa y Roquefort otras.

68- Gambas con bechamel:

Ing.: Harina, mantequilla, leche sal, ajo perejil, gambas y huevo.
El.: Se hace una bechamel ligera a la cual se le echa un poquito de ajo y perejil. Se cogen dos gambas pinchadas en un mismo palillo, se envuelven en bechamel, se pasan por harina y huevo y se fríen en abundante aceite.

69- Capricho:

Ing.: Pan, pimiento del piquillo (Lodosa), anchoas en aceite, huevo duro, mahonesa y salsa rosa.
El.: Se corta una rebanada de pan y se coloca encima el pimiento del piquillo acompañado por dos anchoas. Se pone una rodaja de huevo encima y se adorna con ambas salsas.

70- Morros:

Ing.: Morros de ternera. Para la salsa: harina, cebolla, vino blanco y caldo de carne.
El.: Se cuecen los morros y, una vez hecho esto se rebozan. Se hace una salsa perdiguera a base de harina, cebolla, vino blanco y caldo de carne. Se guisan los morros en la salsa durante veinte minutos.

71- Bacalao:

Ing.: Bacalao, cebolla, pimiento verde, guindilla y aceite.
El.: El bacalao, previamente desalado, se corta en tacos. Por otra parte, hacemos en una cazuela, con abundante aceite, cebolla en juliana, pimiento verde y guindilla. Después añadimos el bacalao y lo dejamos hacer durante diez minutos.

72- Pastel de pescado:

Ing.: Pescado blanco de cualquier tipo, huevo y tomate.
El.: Una vez cocido el pescado, se desmiga. En un bol aparte, se tienen preparados seis huevos y un kilo de tomate hecho por cada kilo de pescado. Se bate bien y se mezcla con el pescado desmigado. Se vierte en un molde untado con mantequilla y , para un kilo de pescado, lo tenemos media hora al baño María y otro tanto en el horno.

73- Primavera:

Ing.: Lechuga, chatka, mahonesa, pan, gambas cocidas.
El.: Se lava la lechuga, y se corta muy fina, tipo juliana. Se corta la chatka en trozos pequeños y se mezcla con la lechuga y 2 cucharadas de mahonesa. Se coloca esta mezcla sobre el pan y encima una gamba.

74- Champi Atari:

Ing.: Champiñones grandes, gambas, sal, ajo, perejil, aceite de oliva y salsa picante.
El.: Se lavan, se secan y se quita el tronco a los champiñones. Se pinchan en un palillo con una gamba pelada al lado. Se hace a la plancha 2 minutos por cada lado. Se rocía con una mezcla de ajo, perejil y picante, bien picadito todo. Por último se mezcla con aceite de oliva.

75- Gernika:

Ing.: Pimiento de Gernika, pimiento rojo, huevo cocido, anchoas, cebolla y pan tostado.
El.: Se fríe un pimiento de Gernika y se corta por la mitad. Una de las mitades se corta en trocitos y se mezcla con la cebolla, igualmente picada y pimiento rojo, picado también. Se pone el medio pimiento que teníamos de antes pinchado en el pan tostado y se coloca una rodaja de huevo duro encima. Por último se coloca la mezcla anterior encima del huevo y se colocan las anchoas en aceite a los lados del pan.

76- Bacalao Aukera:

Ing.: Aceite de oliva, cebolla, pimiento verde y bacalao troceado.

El.: Se fríe la cebolla y el pimiento. Por otra parte, se pasa el bacalao por harina y se fríe durante tres minutos. A continuación se cubre el bacalao con la fritada que hemos hecho antes. Se sirve caliente.

77- Calamares:

Ing.: Calamar fresco, harina y sal.
El.: Limpiamos bien los calamares y los cortamos en tiras. Rebozamos los calamares en harina y los freímos durante dos minutos. Salar y servir caliente.

78- Chatka con salmón:

Ing.: Chatka, salmón ahumado, anchoas en aceite, caviar, mahonesa, cebolla y perejil.
El.: Se pica la cebolla muy menudita y se le añade un poco de perejil, picado también. Se trocea la chatka y se mezcla con lo anterior y con mahonesa. La decoración se puede hacer con salmón, anchoa y caviar.

79- Pimientos rellenos:

Ing.: Pimiento del piquillo, pimiento verde, bonito, guindilla, mahonesa, cebolla y pan.
El.: Habiendo preparado previamente una masa a base de pimientos verdes y rojos, bonito, guindilla y mahonesa, se rellenan los pimientos con ella. Se colocan sobre una rebanada de pan y se decoran con un poco de vinagreta.

80- Mejillones rellenos:

Ing.: Pimientos verdes y rojos, mejillones, cebolla, ajo, perejil, pimienta blanca, tomate, Tabasco, huevo cocido, salsa bechamel, pan rallado y harina.
El.: Pochar las verduras y añadir el tomate frito, el huevo cocido y el mejillón bien picados. Salpimentarlo y condimentarlo a gusto de Tabasco. Cuando la mezcla se enfríe, se rellenan las cáscaras de mejillón y se cubre con bechamel. Finalmente se empanan con huevo batido y pan rallado y se fríen.

81- Vegetal:

Ing.: Pan, lechuga, pimiento del piquillo, huevo, mahonesa y anchoas en aceite.
El.: Sobre el pan se pone una fina capa de lechuga como base. Por otra parte, se parte por la mitad un huevo cocido y de cada mitad se corta un pedazo como tapa. Se rellena el huevo con una lámina de pimiento, se pone la tapa y se decora con mahonesa y una anchoa.

82- Pimiento relleno de bacalao:

Ing.: Pimientos rojos del piquillo, bacalao, aceite de oliva, mantequilla, harina, ajo, cebolla, perejil, huevo.
El.: Hacemos una bechamel con el bacalao, la cebolla, el perejil y el ajo. Rellenamos con ella los pimientos del piquillo, los rebozamos en harina y huevo y los freímos en aceite caliente.

83- Chatka:

Ing.: Chatka, mahonesa, gambas cocidas y pan.
El.: Se pica la chatka y se mezcla con la mahonesa. Se monta sobre una rebanada de pan y se adorna con una gamba cocida pelada.

84- Mejillón relleno:

Ing.: Mejillón, pimiento, huevo cocido, mantequilla, cebolla, leche, harina, sal y aceite de oliva.
El.: Se pocha la cebolla en aceite y mantequilla. Se echa el resto de los ingredientes y se realiza una bechamel. Se deja enfriar y se rellenan las cáscaras con la masa. Se empana y se fríe en abundante aceite caliente.

85- Basque:

Ing.: Bacon, pimiento del piquillo y gamba.
El.: Se enrollan en una loncha de bacon una gamba pelada y pimiento de piquillo. Se atraviesa todo con un palillo para que no se suelte y se fríe en abundante aceite caliente. Se sirve caliente.

86- Champi:

Ing.: Champiñón, ajo, perejil, jamón y gamba.
El.: Rellenamos un sombrero de champiñón con ajo pochado en aceite, daditos de jamón y perejil. Lo salamos y lo untamos de aceite y lo hacemos a la plancha. Por último, añadimos una gamba que aprovecharemos para dar colorido al champiñón.

87- Cojonudo:

Ing.: Pimiento verde, bacon, huevos de codorniz, pimiento del piquillo, chorizo y pan.
El.: Colocamos, sobre la rebanada de pan, pimiento verde pochado. Sobre éste ponemos el bacon a la plancha. Encima colocamos dos huevos de codorniz fritos y unas tiras de pimiento del piquillo pochado. Por último se coloca un trocito de chorizo.

88- Tortilla de patata con pimientos:

Ing.: Tortilla de patata y pimientos del piquillo.
El.: Se hace una tortilla de patata normal y se decora con pimientos del piquillo cortados en tiras. El pimiento del piquillo, a la vez de darle un gusto exquisito, le da una presentación irresistible a este sencillo pintxo.

89- Chatka y zanahoria:

Ing.: Chatka, mahonesa, tiras de zanahoria rallada y pan.
El.: Se pica la chatka y se mezcla con la mahonesa. Se coloca sobre una rebanada de pan y se decora con zanahoria rallada por encima.

90- Atún con guindillas:

Ing.: Atún, mahonesa y guindillas de Ibarra.

El.: Se desmiga el atún y se mezcla con mahonesa. Se coloca la masa sobre una rebanada de pan y se decora con una guindilla de Ibarra en cada pintxo, dándole la vez que un buen sabor, una excelente decoración.

91- Tortilla de ajos tiernos:

Ing.: 200 gr.. de ajos tiernos, 4 huevos y sal.
El.: Se quitan las hojas externas a los ajos, al igual que su terminación más verde. Se pican los ajos minuciosamente y se echan a la sartén a fuego lento a rehogar. Una vez hechos, se retiran y se mezclan en un bol con los huevos batidos. Hacemos una tortilla a fuego lento durante poco tiempo, de manera que quede jugosa.

92- Anchoa:

Ing.: Pan de molde, anchoa ahumada y 1/2 limón.
El.: Se corta el pan en cuatro partes y se tuesta. Por otra parte se cortan las anchoas en dos mitades y se colocan sobre el pan, alternando la parte ancha de una con la estrecha de otra. Se añaden unas gotas de limón y se sirve con el pan caliente.

93- Bay-bay:

Ing.: 2 langostinos cocidos, huevo cocido y mahonesa.
El.: Insertamos la cuarta parte de un huevo cocido en un palillo redondo. A continuación, pinchamos un langostino pelado en cada extremo de éste y adornamos el huevo con mahonesa.

94- Cocktail Bergara:

Ing.: 3 rodajas de piña natural, 6 colas de langostinos cocidos, 2 cucharas de chatka y salsa rosa.
El.: Picar en trocitos la piña y los langostinos. Ponerlos en un bol junto con la chatka. Preparar la salsa rosa (mahonesa, ketchup, Tabasco y unas gotas de coñac) y meterlo todo junto en el bol. Presentar sobre una tostada de pan de molde.

95- Udaberri:

Ing.: 1 calabacín mediano, 1/2 kilo de cigalas peladas, 50 gr.. de jamón serrano y 1 vaso de nata líquida.
El.: Rehogar en un poco de aceite el calabacín cortado en dados y dejar hacer 10 minutos. Verter las cigalas troceadas junto con la nata y en el último momento el jamón serrano en tacos. Hacer todo junto 5 minutos. Presentar en un hojaldre con perejil picado.

96- Delicias de pato al Calvados:

Ing.: 1 pechuga de pato , 1 manzana, 1 ajo y 1 copa de "Calvados".
El.: Saltear en 2 cucharadas de mantequilla la pechuga sin grasa y fileteada. Retirar y en la misma grasa rehogar un ajo y meter la manzana troceada. Dejar hacer. Finalmente mezclar todo y dar un hervor, junto con el licor. Presentar en hojaldre caliente.

97- Anchoas en revuelto:

Ing.: 100 gr.. de boquerones frescos, pimientos del piquillo, ajo y 1 huevo.
El.: Rehogar en aceite el ajo picado, agregar los boquerones y los pimientos cortados en juliana. Finalmente verter los huevos y dejarlos jugosos. Presentar en pan tostado.

98- txalupa:

Ing.: 100 gr.. de setas, 8 langostinos, 50 gr.. de jamón serrano, ajo y 1 vaso de nata líquida
El.: Freír un diente de ajo con las setas troceadas. Agregar los langostinos pelados y el jamón troceado. Verter la nata y dejar hacer. Presentar en hojaldre y junto con el queso rallado y gratinar.

99- Pastel de marisco:

Ing.: 6 colas de cigalitas, 8 langostinos, 2 lonchas de salmón ahumado, 2 pimientos del piquillo, 2 yemas de huevo y 1 l. de salsa de tomate.
El.: Triturar las yemas con el salmón y el marisco. También mezclar los pimientos y la salsa de tomate. Presentar sobre pan frito y adornar con clara de huevo hilada.

100- Pincho de bacalao ahumado:

Ing.: Pan tostado, bacalao ahumado, pimiento del piquillo rojo y aceite de oliva.
El.: Colocar el bacalao y el pimiento sobre el pan y rociarlo con un chorrito de aceite de oliva.

101- Nido de codorniz:

Ing.: Calabacín, pimiento, gamba, huevo de codorniz y cebolla.
El.: Se pocha la cebolla picada y se le añade luego el calabacín picado. Se deja hacer lentamente y una vez pochado se coloca sobre una tartaleta de hojaldre. Se adorna con pimiento, una gamba y se termina con un huevo de codorniz frito.

102- Anchoa rellena de verduritas:

Ing.: Cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, anchoas limpias, harina y huevo.
El.: Se pochan la cebolla picada y el pimiento en trocitos. Con esta mezcla se rellenan las anchoas, se rebozan en harina y huevo y se fríen en aceite muy caliente.

103- Setas rebozadas:

Ing.: Setas, anchoas, pimientos verdes, gambas, aceite, ajo, vinagre y pan.
El.: Se hacen las setas en aceite, con ajo picado, y se les añade vinagre. Se dejan reposar. Se rebozan con huevo y harina y se fríen. Se colocan sobre una rebanada de pan y se adornan con pimiento verde, una anchoa y una gamba cocida y pelada.

104- Croissant relleno:

Ing.: Croissant, lechuga, chatka, gambas cocidas, huevo y mahonesa.

El.: Se abre por la mitad un croissant pequeño. Se rellena con lechuga picada, chatka, gambas, huevo cocido y mahonesa. Se adorna sujetándolo con una gamba.

105- Fundido:

Ing.: Jamón serrano, jamón de York, queso, mahonesa, gamba, huevo cocido y pan.
El.: Se funde el queso y se coloca, junto con el jamón de York y el serrano, sobre una rebanada de pan. Se decora con mahonesa, jamón y queso, troceaditos, y una gamba cocida.

106- Morros:

Ing.: Morros, verduras al gusto para la cocción, tomate, guindillas, tocineta y chorizo. Para la salsa: Cebolla picada, ajos y pimiento verde.
El.: Se cuecen los morros limpios con las verduras. Por otra parte, se elabora la salsa base pochando bien en aceite todos sus ingredientes. Una vez bien pochados, se añade el chorizo, la tocineta y la guindilla y se sofríe todo junto. Por último, se añaden los morros dejándolos cocer 5 min. Se sirve en plato.

107- Anchoa en compañía:

Ing.: Anchoa, salmón, langostinos y salsa vinagreta con pimientos.
El.: Se colocan las anchoas sobre el pan y se cubren con la vinagreta. Se coloca encima una lonchita de salmón ahumado y un langostino cocido, volviendo a cubrir todo con la vinagreta.

108- Ensalada de salmón:

Ing.: Salmón, langostinos, lechuga y mahonesa.
El.: Picar todos los ingredientes y mezclarlos con la mahonesa. Extender sobre el pan.

109- Pimientos rellenos de bacalao:

Ing.: Pimientos del piquillo, bacalao, harina, nata, leche, cebolla y mantequilla.
El.: Se pocha la cebolla picada y cuando está dorada se añade el bacalao. Una vez hecho, se mezcla con una bechamel suave y se rellenan los pimientos con la crema resultante. Para la salsa, batimos pimientos del piquillo y nata y cubrimos los pimientos con ella.

110- Chatka:

Ing.: Chatka, mahonesa, huevo y pan.
El.: Se pica la chatka y se mezcla con la mahonesa. Se coloca encima del pan y se decora con huevo cocido rallado.

111- Pudin de merluza y gambas:

Ing.: 7 huevos, 250 cl. de nata, 250 cl. de tomate, merluza y gambas.
El.: Se cuecen la merluza y las gambas y se reservan. Por otra parte, se baten los huevos, la nata y el tomate y a esta mezcla añadimos las gambas y la merluza. Se vierte todo a un molde de pudin

que habremos untado con mantequilla y pan rallado. Se hornea a fuego fuerte al baño María hasta que solidifique.

112- Crêpes Irati:

Ing.: Langostinos, setas, ajo, vino blanco, Maizena y sal.
El.: Se hacen los crêpes batiendo un huevo con harina leche y sal. Se echa a una sartén con un poco de mantequilla y se hacen como una torta. Por otro lado se rehogan los langostinos y las setas, junto con los ajos. Cuando estén hechos se rellenan los crêpes enrollándolos listos para servir calientes.

113- Pimientos del piquillo donostiarra:

Ing.: Pimientos del piquillo, calamares frescos, bolsita de tinta de calamar, cebolla, perejil, ajo y harina.
El.: Se fríen los calamares con la cebolla y ajo. Por otro lado se prepara la tinta de calamar con cebolla muy picada. Se rellenan los pimientos con los calamares y se sirven en plato con la tinta de fondo. Espolvorear con perejil picadito.

114- Pastel Udaberri:

Ing.: Pimiento rojo, espinaca, chatka, merluza, mahonesa, caviar, nata, tomate, huevo, sal, pimienta y pan de molde.
El.: Se preparan por separado los tres pudines diferentes: el de pimiento rojo, el de espinacas con chatka y por otro lado el de merluza. Una vez preparados los pudines, cortar de cada pudín una pieza en forma circular y colocar sobre pan de molde tostado a la plancha. Por último, decorar con un poco mahonesa y encima el caviar.

115- Tartaleta usoa:

Ing.: Sesos de ternera, espinacas, sal, ajo, pimientos del piquillo y huevo.
El.: Cocer por separado los sesos y las espinacas. Freír los pimientos del piquillo en tiritas pequeñas con los ajos picaditos y posteriormente hacer el revuelto con los sesos y las espinacas. Salar, colocar el revuelto en tartaletas y por último, colocar las tiras del piquillo encima del revuelto.

116- Brocheta Lorea:

Ing.: Champiñones, gambas, pimientos verdes de Gernika, pimientos rojos picantes, pimientos del piquillo, sal, ajos, perejil, aceite y vinagre.
El.: Poner todos los ingredientes en los palillos especiales para brochetas y hacer a la plancha. Salar a gusto. Se le puede añadir una salsa al ajillo y echarla sobre la brocheta, una vez hecha a la plancha.

117- Cocktail Cantábrico:

Ing.: Nécora, gambas, mejillones, chatka, caviar, lechuga en juliana, mahonesa y ketchup.

El.: Cocer las nécoras, las gambas, los mejillones y la chatka. Cortar lechuga en juliana y preparar una salsa rosa con la mahonesa y el ketchup. En unas tartaletas se coloca de fondo la lechuga y se echa un poco de salsa rosa. Picar todo el marisco y revolver en un bol. Seguida- mente, echar sobre la salsa el marisco picado y el caviar.

118- Capricis:

Ing.: Pan tostado, chatka, salmón ahumado, manzana reineta y mahonesa de leche.
El.: Se cuece la manzana y se mezcla con la chatka desmigada. Se le añade la mahonesa y, una vez bien mezclado, se coloca sobre el pan. Como decoración se le puede colocar un trozo de salmón encima.

119- Tartaletas:

Ing.: Tartaletas de hojaldre, colas de gambas, whisky, leche, aceite, sal, vinagre y salsa de tomate natural.
El.: Mezclamos todos los ingredientes, excepto las tartaletas y las gambas. Una vez conseguida una crema espesa, rellenamos las tartaletas con ella. Como decoración colocamos una cola de gamba cocida encima.

120- Mari José:

Ing.: Pan de molde, chatka, lechuga, jamón de York y mahonesa de leche.
El.: Se pican la chatka, la lechuga y el jamón y se mezclan con la mahonesa. Lo colocamos sobre el pan de molde tostado y lo partimos en cuatro partes, de modo que tengamos cuatro pintxos.

121- Pimientos rellenos:

Ing.: Pimiento del piquillo, ajo, perejil, bonito en aceite, yema de huevo cocido.
El.: Se elabora una masa con yema de huevo, bonito y gambas. Con ella se rellenan los pimientos, que habremos calentado antes con ajo. Para adornarlo se le pica por encima ajo y perejil. Se sirve sobre una rebanada de pan tostado.

122- Amara:

Ing.: Pan de molde, clara de huevo cocido, salmón ahumado, cebolleta picada, bonito en aceite y mahonesa de leche.
El.: Se hace una masa con el salmón troceado, la yema de huevo, la cebolleta picada y el bonito. Se mezcla con mahonesa y se coloca sobre el pan de molde tostado. Lo cortamos en cuatro partes cuadradas y lo adornamos con un trozo de salmón y con clara de huevo cocido.

123- Tito:

Ing.: Pan de molde, colas de langostinos cocidos, tomate natural, bonito en aceite, pimiento rojo, huevo cocido y mahonesa de leche.
El.: Se corta el pan en cuadrados y sobre uno de ellos se coloca tomate cortado muy fino, bonito desmigado, mezclado con mahonesa, pimiento cortado en láminas finas y huevo cocido. Se cubre

todo con mahonesa y se le ralla huevo cocido por encima. Para adornarlo le colocamos una cola de langostino cocido.

124- Txalota de bacalao y calabacín:

Ing.: 200 gr. de bacalao desmigado y desalado; 2 calabacines, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 3 ajos, 2 tomates maduros, aceite de oliva.
El.: Se rehoga en aceite de oliva un ajo picado, una cebolla picada, un calabacín y un tomate en dados, se salpimenta y se añade el bacalao. Reservar la mezcla anterior. El otro calabacín se corta en rodajas finas, se pasan por harina y se fríen (justo dorar) en aceite. Con éstas, forrar un molde tipo flanera, introducir el bacalao en el centro. Tapar con más rodajas de calabacín, prensar y guardar en la nevera 24 horas.

125- Anchoas marinadas sobre pimiento:

Ing.: 12 anchoas, sal, un vaso de vinagre de jerez, aceite de oliva, ajo, perejil picado y 3 pimientos.
El.: Se sazonan las anchoas y se maceran durante seis horas en el vinagre. Se limpian y se ponen en aceite, ajo y perejil. Se corta el pimiento en tiras gruesas y se pocha en aceite con ajo.

126- Pintxo de tomate y rape Carmencita:

Ing.: 4 rodajas de tomate maduro, 1/2 kg. de rape, 2 huevos, sal, aceite, ajo, perejil.
El.: Se salan las rodajas de tomate y se pasan por harina y huevo. Se fríen. Se corta el rape en rodajas finas, se sala y se introduce en una mezcla de huevo, perejil y ajo durante 1/2 hora. Después, se hace a la plancha, "vuelta y vuelta".

127- Patatas al ajillo:

Ing.: Ajo, perejil, patatas y aceite.
El.: Se trocea la patata y se pone a cocer. A media cocción, se pasan a un freidora. Una vez fritas, se sacan a una cazuela de barro y se le echa el ajo y el perejil, que previamente habremos picado muy menudo y rehogado un poco.

128- Mixto:

Ing.: Queso, jamón serrano, anchoas en aceite, huevo cocido y pan.
El.: Se corta el queso y se pone sobre el pan. Encima se coloca el jamón serrano y, sobre éste, se trocea un huevo y se adorna con una anchoa.

129- Pasta de gambas:

Ing.: Atún, gambas, huevo cocido y pan.
El.: Se pone en una picadora un poco de atún, unas cuantas gambas cocidas y un huevo cocido. Se pica todo junto hasta que se haga una pasta, que pondremos sobre el pan y adornaremos con una gamba cocida y huevo cocido rallado.

130- Salpicón de hongos y ensalada:

Ing.: Hongos salteados, salmón ahumado, mahonesa, lechuga, escarola, sucedáneo de caviar, pan, sal.
El.: Se cortan los hongos, el salmón, la lechuga y la escarola en juliana y se mezclan bien con mahonesa. Se corta el pan en rebanadas, se tuesta y se coloca el salpicón encima, un punto de mahonesa y el sucedáneo de caviar.

131- Tosta de morros:

Ing.: Morros, ajo, aceite, cebolla, tomillo, vino blanco, caldo, puerro, sal, pan.
El.: Se limpian bien los morros. En una olla exprés, se pone un poco de aceite, cebolla, ajo y puerro todo picado. Se añade un poco de tomillo, sal y vino, se colocan los morros y se moja todo con caldo, dejando cocer hora y media. Una vez que esté cocido, se pasa la salsa por un colador fino. Se cortan los morros en filetes finos y se colocan encima de rebanadas de pan frito, añadiéndoles un poco de salsa.

132- Chipirón troceado en su tinta:

Ing.: Chipirón grande, ajo, cebolla, pimiento verde, tomate, aceite, vino blanco, fumet, arroz, sal, perejil.
El.: Se limpian bien los chipirones, se cortan en tiras finas, salteándolos con un poco de aceite y ajo hasta que se doren. Salsa: En una cazuela ponemos aceite, ajo, cebolla ,pimiento verde picado y dejamos que se rehoguen. Se le añade un poco de tomate, vino blanco y fumet y se deja cocer. Cuando esté cocido, se pasa todo por el túrmix y un colador fino. Se añaden las tintas del chipirón. Se sazona todo, se mezclan los chipirones y la salsa y se deja hervir unos diez minutos.

133- Pintxo Chomin:

Ing.: Pan, salmón ahumado, huevo duro, gambas, anchoas en aceite.
El.: Se coloca el salmón sobre la rodaja de pan. Seguidamente, se trocea el huevo y se pone una rodaja encima del salmón, luego una gamba y para finalizar una anchoa; se baña con un poco de aceite de las anchoas.

134- Tres colores:

Ing.: Pan, jamón, pimiento verde, pimiento morrón, anchoas en aceite.
El.: Se fríe el pimiento verde y se coloca una tira de éste sobre la rebanada de pan. Encima ponemos el jamón y otra tira de pimiento verde. Sobre esta última situamos dos tiras de pimiento morrón, a ambos lados, y encima, la anchoa.

135- Zabaleta:

Ing.: Pan, champiñones, gamba, aceite, ajo, perejil y sal.
El.: Se limpian bien los champiñones, se sazonan y se meten boca abajo en el microondas durante 3 minutos. Luego se les da la vuelta, y se les añade, el ajo y el perejil picado y el aceite y la gamba y se ponen otros 3 minutos en el microondas.

136- Salmón con jamón y mahonesa:

Ing.: Salmón ahumado, jamón de York y mahonesa.
El.: Se pica el salmón con el jamón. Se mezcla todo con mahonesa y se coloca sobre una rebanada de pan.

137- Huevito de codorniz con jamón:

Ing.: Huevito de codorniz, jamón serrano, txistorra y pimiento verde.
El.: Se coloca una loncha de jamón sobre el pan. Encima se pone la txistorra frita y el huevo, frito también. Se adorna con una tira de pimiento verde frito.

138- Dakar:

Ing.: Anchoas frescas, queso azul, sal, harina, huevo, aceite y mantequilla.
El.: Una vez limpias las anchoas, se cogen dos y se colocan a modo de bocadillo. En medio se introduce una crema hecha con queso azul y mantequilla. Se rebozan las anchoas y se fríen en abundante aceite a fuego suave.

139- Salmón relleno:

Ing.: Salmón ahumado, cebolla, bonito, palitos de mar, mahonesa.
El.: Picar la cebolla fina, añadirle el bonito desmigado y los palitos de mar picaditos. Incorporar la mahonesa en cantidad generosa. Extender una loncha de salmón ahumado y rellenarla con la mezcla anterior. Decorar al gusto.

140- Mousse de oca con champis:

Ing.: Mousse de oca, champiñones laminados, perejil, aceite, ajo, pimienta y Málaga Virgen.
El.: En una sartén, ponemos un poco de aceite, añadimos el ajo y el perejil picados finos e incorporamos los champiñones laminados. Salteamos, añadimos un chorrito del vino Málaga y salpimentamos. Sobre un pan tostado, ponemos una lámina de mousse de oca y encima colocamos las láminas de champiñón. Decoramos con un hilado de grasa de oca.

141- Codorniz:

Ing.: Codornices, vinagre de Jerez, brandy, pimienta, tomillo, aceite, mantequilla, sal y pochas.
El.: Abrimos la codorniz por el lomo; le ponemos un chorrillo de vinagre, un chorrito de brandy y un poco de pimienta blanca y tomillo. Dejamos macerando durante 30 horas. En un sartén ponemos un poquito de mantequilla y aceite; cuando estén bien calientes, colocamos la codorniz con la piel hacia abajo. Cuando la carne cambia de color, damos la vuelta y la hacemos un momento más. En la grasa que nos queda en la sartén, ponemos una copa de brandy, lo dejamos calentar y lo flambeamos. Adornamos el plato con las pochas.

142- Champi relleno y rebozado:

Ing.: Champis, sal, aceite, pimienta blanca, ajo, jamón serrano picado y bechamel espesa.
El.: Limpios los champis, les quitamos los troncos y en una de las txapelas, ponemos un poquito de sal, pimienta, gotas de aceite, un poco de ajo picado, un poco de jamón y una cucharada de

bechamel. Colocamos la otra txapela, encima de la bechamel, y apretamos un poco. Rebozamos en harina, huevo y pan rallado y freímos en aceite abundante y bien caliente. Adornamos con un borde de bechamel.

143- Anchoa rellena:

Ing.: Anchoas, pimiento verde frito, queso de fundir, ajo picado y pimienta.
El.: Limpiamos las anchoas y las abrimos; tomamos una anchoa abierta, le ponemos un poquito de sal, una tira de pimiento verde, un poco de ajo picado, un poquito de pimienta y una tira de queso. Tapamos con otra anchoa. Rebozamos en harina y huevo y freímos en aceite caliente. Decoramos al gusto.

144- Txitxarro:

Ing.: Txitxarro, patatas, ajo, pimiento verde y rojo, aceite, sal, vinagre y cebolla.
El.: Pelar las patatas y contarlas en lonchas de 1/2 cm. Las freímos ligeramente. Desescamamos y abrimos el txitxarro y lo fileteamos. Freímos el pimiento verde y la cebolla cortada en juliana. En una sartén con poco aceite, ponemos los filetes de txitxarro y lo salteamos. Sobre una loncha de patata, ponemos un filete de txitxarro. Ponemos en una sartén un poquito de aceite y ajos fileteados y los doramos. Añadimos un poquito de vinagre. Colocamos encima de la patata y el txitxarro unas tiras de pimientos y cebolla fritos y cubrimos con el refrito.

145- Desy:

Ing.: Pimiento verde, anchoas en aceite, vinagreta, pimiento rojo, langostino y pan tostado.
El.: Se coloca pimiento verde sobre el pan tostado. Encima se pone una anchoa, un langostino cocido y se cubre con vinagreta. En el otro costado colocamos un poco de pimiento morrón picado.

146- Ronda:

Ing.: Pan de salvado, jamón de York, mahonesa y langostino cocido.
El.: Picamos el jamón y lo mezclamos con la mahonesa. Lo ponemos encima del pan de salvado y se decora con un langostino abierto.

147- Gros:

Ing.: Anchoa natural, cebolla, pimientos verdes y rojos, guindillas, aceite, vinagre, sal y pan tostado.
El.: Maceramos las anchoas en vinagre durante unas horas. Las colocamos sobre pan tostado y las cubrimos con una vinagreta hecha con el resto de los ingredientes.

148- Salmón:

Ing.: Pan de molde, salsa rosa, clara de huevo, langostino cocido picado y salmón ahumado.
El.: Hacemos una masa con salsa rosa, clara de huevo cocido y langostinos. Se cubre el pan con esta masa y se ponen encima unas tiras de salmón como adorno.

149- Brocheta:

Ing.: Champiñones, bacon, pan, aceite y vinagreta.
El.: En un palillo de brocheta, se pinchan tres champiñones y tres trozos de bacon intercalados. Se fríe la brocheta y se cubre con una vinagreta muy fina.

150- Tartaleta:

Ing.: Tartaletas de hojaldre, pollo cocido, lechuga, maíz y mahonesa.
El.: Se hace una masa de pollo desmigado mezclado con lechuga picadita, maíz y mahonesa. Con esta masa se rellenan las tartaletas, poniendo un poco de maíz encima, como adorno.

151- Tortilla rellena:

Ing.: Huevos, patatas, cebolla, chatka, lechuga y mahonesa.
El.: Se hace una tortilla con los huevos, las patatas y la cebolla, y se deja enfríar. Una vez fría, se abre por la mitad, se unta bien con mahonesa y se cubre con una capa de lechuga y otra de chatka desmigada. Por último se tapa con la otra mitad de la tortilla y se sirve sobre pan de molde tostado.

152- Ensalada primavera:

Ing.: Jamón de York, lechuga, pimiento rojo, tomate, gambas, mahonesa, huevo.
El.: Se pican todos los ingredientes en dados muy menudos (reservar una gamba), se le añade la salsa mahonesa y se monta todo sobre una rebanada de pan. Finalmente, se cubren con huevo hilado y una gamba.

153- Revuelto de ajos tiernos y gambas:

Ing.: 3 dientes de ajo, brotes de ajos tiernos, gambas y huevos.
El.: En una sartén se saltean los dientes de ajo bien picaditos, los brotes de ajo y las gambas, se salpimenta y se le añaden los huevos ligeramente batidos y con cuidado de no mojarlo demasiado y se monta sobre barquitas de pan tostado. Por último se espolvorea con perejil picado.

154- Egaña:

Ing.: Guindillas verdes, anchoas, pan frito y pimientos del piquillo.
El.: Se pican, muy menudo, los pimientos, las guindillas y las anchoas. Se mezcla. Se fríe el pan y se coloca la mezcla sobre las rebanadas de pan frito.

155- Aurora:

Ing.: Aceitunas, guindillas, bonito y espárrago, vinagreta de cebolla con perejil.
El.: Se colocan todos los ingredientes pinchados en un palillo. Se cubre el pintxo con la vinagreta.

156- Cristina:

Ing.: Pan, anchoa, huevo cocido, mahonesa y vinagreta de cebolla con perejil.

El.: Se colocan 2 anchoas sobre una rodaja de pan. En un extremo del pan se pone un triángulo de huevo cocido cubierto con mahonesa. En el otro extremo se cubre con la vinagreta.

157- Brochetas de langostinos:

Ing.: 4 cuadraditos de bacon, 4 langostinos y 4 setas.
El.: Se pinchan en un palillo de 25 cm. los cuadraditos de setas, de bacon y los langostinos alternativamente. Se pasa el pintxo por la plancha hasta que se doren los langostinos. Se sirve añadiendo una cucharada de vinagreta.

158- Bacalao encebollado:

Ing.: Bacalao frito, pimientos verdes, cebolla y aceite de oliva.
El.: Se cortan lomos de bacalao sin espinas en trozos de unos 50 gr.. cada uno. Se pasan por harina y se fríen en aceite de oliva con ajos fileteados. En otro recipiente, se pochan los pimientos verdes y la cebolla en juliana. Se coloca el bacalao sobre pan y se cubre con el refrito de pimientos y cebolla.

159- Pintxo Egosari:

Ing.: Pan tostado, pimiento verde pequeño de Gernika, anchoas en aceite, cebolla, pimiento, langostinos y pimiento del pico en tiras.
El.: Se coloca sobre el pan tostado el pimiento de Gernika, dos anchoas y la cebolla y el pimiento que previamente se han cortado y pochado. Se añade un langostino y se adorna con tiras de pimiento del pico.

160- Brocheta de alcachofas:

Ing.: Alcachofa, cebolla, huevos, pimientos del piquillo, espárragos, anchoas y salsa vingreta.
El.: Se trocea la alcachofa y se coloca en un pintxo. Después, se coloca un espárrago y de nuevo otra alcachofa. Por último, se pincha un trozo de huevo duro en el palillo. Se decora con una anchoa en aceite y se cubre con vinagreta.

161- Hogaza de lomo:

Ing.: Pan de molde, queso para fundir, lomo adobado y pimiento del pico.
El.: Se tuesta una rebanada de pan y se coloca una loncha de queso encima. Por otra parte, hacemos el lomo con los pimientos y, cuando esté hecho, se pone encima del queso junto con los pimientos.

162- Pintxo peni:

Ing.: Pan casero, queso fresco, nueces y dátiles.
El.: Se tuesta el pan y, una vez frío, se unta en él queso fresco. Se decora con nuez pelada y con un dátil partido por la mitad.

163- Bolsita de txangurro:

Ing.: Crêpes salados, cebolla, txangurro desmigado, puerro, laurel, aceite de oliva y un chorrito de coñac.
El.: Picar la cebolla, el puerro y una pizca de laurel. Pochar todo con aceite de oliva y cuando ya esté a punto, añadir el txangurro y el chorrito de coñac. Dar un hervor a todo y después rellenar los crêpes formando unas bolsitas o sacos.

164- Ensaladilla "El Faro":

Ing.: Jamón de York, escarola, cogollo de lechuga, huevo cocido, mahonesa o salsa rosa.
El.: Picar todos los ingredientes en pequeños cuadrado. Añadir a esto la salsa rosa o mahonesa y mezclar bien. Poner sobre tostas de pan.

165- Rollito de pimiento verde y gambas:

Ing.: Pimiento verde, gambas peladas, cebolla, aceite de oliva, crema de marisco, bechamel, una placa de bizcocho salado, sal y pimienta blanca.
El.: Por un lado se pocha la cebolla con el pimiento verde (no demasiado picado). Cuando están hechos, añadimos las gambas y la crema de marisco y para ligar todo un poco de bechamel. Salpimentar. Colocar la placa de bizcocho y extender la masa anterior por encima. Enrollar todo y cortar en rodajas.

166- Capello relleno de rabo de buey y setas:

Ing.: 1 berza, 1 kg. de rabo de buey, 250 gr.. de setas, 3 cebollas, 2 zanahorias, 2 puerros, 1 tomate rojo, 2 dientes de ajo, un vaso de aceite, vino tinto, una copa de coñac, sal y pimienta blanca.
El.: Salpimentar el rabo, rehogarlo en el aceite y añadir la verdura, el coñac y el vino tinto. Dejar reducir y cubrir con consomé o agua. Dejar hacer hasta que el rabo esté blando. Desmigar el rabo. Pochar un poco de cebolla, añadir las setas y, una vez hechas, añadir la carne del rabo. Previamente habremos pasado la salsa por un pasapuré. Añadir un par de cazos de la salsa y dejar hervir durante 3 minutos aproximadamente.

167- Crujientes de txitxarro con pimientos verdes:

Ing.: 1 txitxarro, un vaso de aceite, ajo picado, sal, perejil y 3 pimientos verdes. Salsa Orly: 1 cucharadita de levadura, 2 huevos, un vaso de cerveza, sal, 1 l. de leche y 1/2 kg. de harina.
El.: Deslomar el txitxarro y cortarlo en bastoncitos de unos 5 cm. de largo y 1 cm. de ancho. Poner a macerar en una fuente con el aceite, el ajo picado, sal y el perejil durante 2 horas. Prepararemos la salsa Orly para rebozar el pescado. Freímos los pimientos verdes y los pelamos haciendo tiras. Pasar el pescado por la salsa Orly, freírlo en aceite bien caliente y enrollar los pimientos verdes alrededor de los bastoncitos de pescado.

168- Barqueta de pimientos asados y anchoas en vinagre:

Ing.: 1 kg. de anchoas, vinagre de vino, aceite de oliva de 0,4º, ajo picado, perejil, sal y 1 kg. de pimientos rojos.
El.: Limpiar las anchoas y quitar la espina. Ponerlas a macerar durante 8 horas en vinagre. Escurrirlas bien y sazonarlas. Añadir ajo picado, perejil y aceite. Asar los pimientos rojos y

pelarlos. Cortar una rebanada de pan y freírla en aceite. Colocar sobre el pan los pimientos asados y encima las anchoas.

169- Morcilla cocida con berza:

Ing.: 1/2 kilo de morcilla de cebolla y tocino, una berza bien troceada, aceite de oliva y sal.
El.: Se cuece la berza añadiendo el aceite y la sal durante veinte minutos. Una vez cocida, se deja reposar. En otro recipiente, se cuece la morcilla con una cucharada sopera de sal durante 20 min. a fuego suave y bien tapado. Una vez cocida la morcilla, se trocea y se le añade la berza.

170- Kokotxas en salsa verde:

Ing.: 1 kilo de kokotxas, 1 cabeza de ajos, 1 cucharada sopera de sal, 3 ó 4 guindillas picantes y 2 cucharadas de perejil bien troceado.
El.: Se vierte un chorrito de aceite en una cazuela de barro. Cuando está caliente, se añade el ajo bien troceado, se dora y se echan las kokotxas. Se deja hacer durante 30 min. Después, se le añade la guindilla y se deja hacer a fuego lento otros 5 min. Por último se espolvorea el perejil y se retira del fuego.

171- Bacalao con pimiento rojo y verde:

Ing.: 2 kg. de bacalao troceado, 1/4 l. de aceite de oliva, 1/4 kg. de pimiento verde fresco, 1/4 kg. de pimiento rojo fresco, 2 cabezas de ajo y 1/4 l. de aceite de soja.
El.: Se templa el aceite de oliva en una cazuela. Se le añade una cabeza de ajo troceada y se sofríe un par de minutos. Se añade el bacalao y se deja hacer a fuego lento entre 20 y 30 min. tapado. En otra cazuela se sofríe la otra cabeza de ajos en láminas en el aceite de soja, se le añade el pimiento cortado en tiras y se remueve de vez en cuando, dejando hacer 15 min. Una vez hecho, se añade al bacalao la cantidad deseada.

172- Rollos de pimiento verde:

Ing.: Pimiento verde, jamón de York, queso.
El.: Se fríen los pimientos a fuego muy lento para que no se tuesten. Se enrolla el jamón de York con el queso y se cubre con el pimiento verde dándoles la forma. Se sirve sobre pan tostado. Se puede comer tanto frío como un poco calentito.

173- Huevito:

Ing.: Huevo cocido, jamón serrano, anchoas, langostinos.
El.: Se corta el huevo cocido por la mitad, se coloca la anchoa y el langostino pelado, todo ello pinchado en el palillo. Se sirve sobre pan tostado, un lado con mantequilla, y cubierto de una loncha de jamón serrano. Se ralla un poco de huevo encima.

174- Brocheta:

Ing.: Bacon, langostinos.

El.: Se cogen dos langostinos y se pelan dejando las colas y se enrollan con una loncha de tocineta y se pincha con el palillo. Se puede servir bien pasado por la plancha o bien chamuscadito en el microondas.

175- Alcachofitas:

Ing.: Corazones de alcachofa, chatka, langostinos, aceitunas, salmón, vingreta (cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, sal, aceite, vino).
El.: Se hacen como las toreras pinchando con un palillo el corazón de alcachofa con medio tronco de chatka, el langostino, la aceituna y se unen las dos capas con una tira de salmón. Todo aliñado con una vinagreta que se hace con una parte de aceite, con dos de vinagre, una pizca de sal y cebolla, pimiento rojo, y pimiento verde muy picaditos.

176- Enparantza:

Ing.: Lombarda, chatka, langostino, gamba, cogollo de Tudela, mahonesa, Tabasco.
El.: Se pican en trozos muy pequeños todos los ingredientes y se mezclan con la mahonesa. Se añaden unas gotitas de Tabasco y se adorna con un langostino. Se sirve sobre una rebanada de pan tostado.

177- Huevo y jamón de York:

Ing.: Jamón de York, huevo cocido, mahonesa, langostinos.
El.: Se realiza la masa que consiste en picar muy finito el jamón de York y el huevo cocido y se junta con la mahonesa. Se colocan sobre el pan tostado dos rodajitas de huevo cocido y sobre ello se coloca la masa. Se ralla un poco de huevo (yema) y se colocan dos langostinos encima.

178- Barqueta de bonito:

Ing.: Barqueta de hojaldre, pimiento rojo del piquillo, lechuga, bonito, cebolla, guindillas, gambas cocidas y mahonesa.
El.: Colocamos una base de lechuga sobre una barqueta de hojaldre. Sobre la lechuga, se pone un pimiento del piquillo. Encima se sitúa una mezcla de bonito con guindilla, cebolla y mahonesa. Para decorarlo se coloca una gamba cocida y un poco de mahonesa.

179- Erdiko:

Ing.: Bonito, mahonesa, cebolla, guindillas y anchoas en aceite.
El.: Se desmenuza el bonito y se pican las guindillas y la cebolla. Se mezcla todo y se coloca sobre pan de molde. Después, se adorna con dos filetes de anchoa en aceite, una a cada lado y unos trozos de guindilla y mahonesa en el centro.

180- Salmón:

Ing.: Queso de Burgos, salmón ahumado, mahonesa y pimiento del piquillo.
El.: Se corta el queso a la medida del pan de molde, se unta un poco de mahonesa sobre el queso y encima se coloca una loncha de salmón. Cubrimos con mahonesa el salmón y decoramos con un trozo de pimiento del piquillo.

181- Jamón con anchoa:

Ing.: Jamón serrano, mahonesa, huevo cocido, anchoa y rodaja de pan.
El.: Se coloca la loncha de jamón sobre el pan y sobre ella la mahonesa. Se esparce la clara rallada primero, y a continuación, la yema también rallada. El toque final es una anchoa colocada a lo largo.

182- Delicia marina:

Ing.: Chatka (palitos con sabor a cangrejo), mahonesa, huevo cocido, langostino y rodaja de pan.
El.: Se trocea la chatka muy menuda y se mezcla con la mahonesa; se extiende sobre el pan y se esparce la clara rallada por encima; a continuación, se hace lo mismo con la yema y para finalizar se coloca el langostino, ya pelado, a lo largo.

183- Brocheta de gamba:

Ing.: 2 langostinos crudos, 1 loncha de panceta (fina), media loncha de queso para sandwich, 1 tira de pimiento morrón, pan rallado.
El.: Se extiende la loncha de panceta y en un extremo se coloca el queso, encima el pimiento y por último las dos gambas. Se enrolla todo y se pincha con un palo atravesando ambas gambas, se espolvorea con pan rallado y se fríe en aceite abundante.

184- Ensaladilla rusa:

Ing.: Bonito, huevo, patata, jamón y mahonesa.
El.: Se cuecen los huevos y las patatas. Después se pican todos los ingredientes y se mezclan con la mahonesa. Se sirve frío sobre una rebanada de pan.

185- Tortilla de patata:

Ing.: Patata, huevo, cebolla, pimiento y un diente de ajo.
El.: Se fríe la patata junto con la cebolla, el pimiento y el ajo. Se mezcla con el huevo y se echa de nuevo a la sartén. Se hace bien por ambos lados y listo para servir.

186- Croissant de chatka:

Ing.: Chatka, mahonesa y mini-croissants.
El.: Se desmenuza la chatka y se mezcla con la mahonesa. Con la masa resultante rellenamos los croissants y listo para servir.

187- Etxalde:

Ing.: Jamón de York, chatka, huevo duro, gambas cocidas, mahonesa y pan de molde.
El.: Se corta el pan de molde, sin cortezas, en rectángulos. Se colocan media loncha de jamón y dos rodajas de huevo duro sobre el pan y como colofón un poquito de chatka encima de todo y se adorna con las gambas y la mahonesa.

188- Azpeiti:

Ing.: Huevo duro, anchoas en aceite y mahonesa.
El.: Se unta el pan con mahonesa y se colocan dos rodajas de huevo encima. Sobre el huevo colocamos dos filetes de anchoa y adornamos con mahonesa en la mitad. Por último, se espolvorea el pintxo con huevo rallado como adorno.

189- Urraki:

Ing.: Jamón de jabugo y huevos de codorniz.
El.: Colocamos una loncha de jamón encima de una rebanada de pan. Sobre el jamón se sirve un huevo de codorniz frito.

190- Brotxeta:

Ing.: Bacon y gambas.
El.: Se enrollan las gambas en el bacon y se sujeta con un palillo. Se hace a la plancha y se coloca sobre pan tostado.

191- Rollito de verano:

Ing.: Cabeza de jabalí, jamón de York, ensaladilla rusa, anchoa, pimiento rojo, pimiento verde, mahonesa y huevo cocido picado.
El.: Se coloca sobre el pan la cabeza de jabalí. Sobre ésta se pone un rollito de jamón de York relleno de ensaladilla rusa. Se añade el huevo picado sobre el rollito. Se corona todo con el pimiento en tiras y una anchoa. Por último, se añade un chorrito de mahonesa.

192- Barco de jamón de York:

Ing.: Jamón de York picado, huevo cocido rallado, salmón, mahonesa, tostada en forma de barco.
El.: Se mezcla el jamón picado con la mahonesa y se unta en la tostada. Se espolvorea con huevo rallado. Se coloca encima un trozo de salmón y se decora con un chorrito de mahonesa.

193- Ensalada Iciar:

Ing.: Patata, bonito, tomate, cebolla, pimiento verde, aceite y vinagre.
El.: Se cuece la patata y se corta junto con el bonito en cuadrados. Se parte en rodajas la cebolla y el tomate. Para montar el pintxo se sigue el siguiente orden: patata, bonito, tomate, y cebolla. Se aliña todo con una vinagreta hecha a base de aceite, vinagre y pimiento verde picado.

194- Pintxo Gabi:

Ing.: Bacalao, pimiento verde, aceite y pan.
El.: Se fríe el bacalao junto con el pimiento. A continuación, se monta sobre una base de pan.

195- Tradicional:

Ing.: Pepinillo, bonito, anchoas en salazón, aceitunas rellenas, pimientos verdes, cebolla, aceite y vinagre.

El.: Se parten los pepinillos por la mitad, colocándose el bonito en el interior. Se cierra todo con un palillo. Se cubre con una anchoa y se remata con una aceituna. Por último, se aliña con la vinagreta hecha a base de aceite, vinagre, pimiento y cebolla, bien picados.

196- Zumaia:

Ing.: Chatka, mahonesa, salmón ahumado, pan de molde, limón y cebolla.
El.: Se desmiga la chatka, y se mezcla con la mahonesa y se coloca sobre pan tostado, dejando un espacio libre para poner un trozo de salmón. Encima de éste se echa cebolla picadita con unas gotas de limón y un poco de pimentón picante.

197- Hernani:

Ing.: Patatas, huevos, zanahorias gigantes, bonito en aceite, aceitunas con hueso, pimiento rojo, mahonesa, sal, pimientos, aceite, vinagre, gambas.
El.: Una vez cocidas las patatas, huevos y zanahorias gigantes, se cortan en dados pequeños y por separado añadiéndoles la sal y pimienta. Después se le añaden pepinillo, aceitunas, pimiento rojo bien picado, el bonito, los guisantes, la mahonesa y mezclamos. Poner la ensaladilla sobre trozos de pan, adornando con yema de huevo picado y la gamba.

198- Tolosa:

Ing.: Plancha de hojaldre y txistorra.
El.: Se corta la masa de hojaldre en tiras y se envuelve en cada una un trozo de txistorra pequeño. Se baña el hojaldre con huevo batido y se mete a horno fuerte (250º), hasta que estén dorados.

199- Pasaia:

Ing.: Huevas de merluza, perejil, cebolla, sal, aceite de oliva y vinagre de vino.
El.: Una vez limpias las huevas, ponerlas a cocer durante 12-15 minutos con agua con sal y una chorretada de vinagre. Sacar y dejar enfriar. Poner en un plato las huevas en trozos pinchándolas con la cebolla en láminas. Aliñar con el vinagre de vino, el aceite de oliva y perejil picado.

200- Rentería:

Ing.: Pimientos del piquillo, anchoas en salazón, pepinillo, cebolla, hongos, aceite de oliva, limón, sal, ajos.
El.: Poner los pimientos en un plato y añadir aceite de oliva, sal, ajo picado. Dejar así unos minutos. Sobre rebanadas de pan tostado, poner los pimientos y encima 2 filetes de anchoa, el pepino, la cebolla y el hongo cortados en juliana muy fina, añadiendo unas gotas de limón y aceite de oliva.

201- Koxkero:

Ing.: Gambas, perejil, sal, pimienta, huevo, harina.
El.: Pelar las gambas y salpimentar. Batir el huevo para rebozar, añadiéndole poco de perejil picado. Poner 2 ó 3 gambas en un palillo, pasar por harina y huevo y freír a fuego medio hasta que estén dorados.

202- Rollo ruso:

Ing.: Jamón de York, gambas, mahonesa, una rodaja de pan, ensaladilla rusa (patata, zanahoria, guisantes, huevo rallado, mahonesa, bonito en aceite).
El.: Cortamos una loncha hermosa de jamón de York en 3 trozos. Colocamos una cucharada de ensaladilla rusa sobre el jamón, dándole forma alargada para luego enrollar la ensaladilla con él. Pinchamos una gamba cocida en un palillo y la colocamos en la parte superior para luego colocar el rollo atravesado por el palillo hasta el pan. Adornamos el rollo con una manga llena de mahonesa y con un rallador. Por último, rallamos huevo duro, finito, sobre ésta.

203- Pintxos del Cantábrico:

Ing.: Bonito en escabeche, mahonesa, lechuga rallada, anchoa, huevo rallado, una rodaja de pan.
El.: Primero mezclamos la mahonesa con bonito en escabeche y la colocamos en una rodaja de pan en forma alargada. Rociamos lechuga muy picada sobre la banderilla. Colocamos una anchoa en aceite encima de la banderilla, a lo largo. Con el rallador, rociamos un poco de huevo duro y adornamos con un montoncito de mahonesa encima de las anchoas.

204- Pintxos del pescador:

Ing.: 3 anchoas en aceite, rodaja de pan y vinagreta (cebolla, perejil, aceite, vinagre y sal).
El.: Cortamos una rodaja de pan de barra, muy fina y alargada. Colocamos tres anchoas en aceite de forma que cubra bien el pan. Adornamos con un montoncito de vinagreta en el centro de las anchoas.

205- Pintxo de huevo:

Ing.: 1/2 huevo, gamba, mahonesa, huevo rallado.
El.: Cortamos un huevo cocido por la mitad. Cogemos una mitad y recortamos un poquito la forma redonda de abajo para que al colocarla en una rodaja normal de pan no se nos caiga. Adornamos el huevo por la zona de arriba con mahonesa dándole dibujo con la manga de mahonesa por las orillas del huevo. Pinchamos una gamba cocida en la parte superior del palillo para que podamos introducir el palillo hasta el pan, atravesando el huevo. Rociamos la banderilla con huevo duro rallado.

206- Pintxo veraniego:

Ing.: Tomate en rodajas, lechuga, jamón de York, anchoa en aceite y vinagreta de marisco (tomate, huevo, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, clara de huevo, sal, aceite, vinagre).
El.: Cortamos una rodaja hermosa de pan. Colocamos sobre el pan una rodaja fina de tomate. Sobre ésta ponemos un trozo de jamón de York. Cogemos una anchoa en aceite y la cruzamos sobre el jamón de York. Ponemos un montoncito de vinagreta de marisco sobre la banderilla.

207- Bacalao ahumado:

Ing.: Bacalao ahumado, pan tostado, vinagreta de marisco (igual que antes).
El.: Cortamos los bordes de un pan de molde, lo partimos por la mitad y lo tostamos en el horno. Partimos el bacalao ahumado de forma que cubra todo el pan de molde. Adornamos con un baño fino de aceite vegetal y le añadimos encima la vinagreta de marisco.

208- Troncos de atún con gambas:

Ing.: Atún en escabeche, gambas y aceitunas.
El.: Pinchamos en un palillo un trozo de atún en escabeche, una gamba cocida y pelada y un aceituna del tipo que más nos guste.

209- Tartaleta Garoa:

Ing.: Tartaleta de hojaldre, atún, mahonesa, gambas cocidas y huevo cocido.
El.: Se pican el atún y las gambas, se mezclan con mahonesa y se rellena la tartaleta. Se decora con huevo cocido rallado.

210- Ibéricos:

Ing.: Huevo y jamón ibérico.
El.: Se cuece el huevo y se corta por la mitad. Después se pincha en un palillo el huevo y el jamón.

211- Revuelto de champiñón:

Ing.: Champiñón, guindilla, ajo, aceite y sal.
El.: Se corta el champiñón muy picado y se pone en una cazuela. Se le añaden el ajo y la guindilla bien picados y se agrega el aceite y la sal. Se deja cocer hasta que sea espeso y se sirve sobre una rebanada de pan.

212- Bacalao encebollado:

Ing.: Bacalao, cebolla, pimiento verde, aceite de oliva, sal y fumet de pescado.
El.: Se cortan la cebolla y el pimiento en juliana y se ponen en una cazuela al fuego con el aceite y un poco de sal. Se deja hacer lentamente y, una vez bien pochado, se añade el bacalao en trozos, se vierte el fumet y se le da un hervor. Se sirve el bacalao cubierto con la salsa.

213- Mousse de pimiento:

Ing.: Pimientos del piquillo, cebolla, nata, huevos y un poco de pimienta si se desea.
El.: Se hacen los pimientos con un poco de ajo, sal y azúcar. Por otra parte se pocha la cebolla en aceite en una cazuela. Una vez que la cebolla está bien pochada, se añaden los pimientos y la pimienta (al gusto) y se mezcla todo bien. Se pasa por la batidora y después por el chino, de forma que quede un puré liso. En un recipiente aparte, se baten los huevos y la nata y se añade el puré de pimientos. Una vez que todo está bien mezclado, se mete al horno al baño María durante aproximadamente una hora.

214- Bacalao con pimientos:

Ing.: Lomo de bacalao desalado, pimiento verde, cebolla, aceite y Cayena.
El.: Se pochan en una cazuela el pimiento y la cebolla picados. Después, se añade el bacalao en trozos a la cazuela, se espolvorea con una pizca de Cayena y se deja a fuego medio hasta que se

termine de hacer. Se sirve el bacalao sobre pan, con los pimientos y la cebolla pochados por encima.

215- Alzado de jamón:

Ing.: Pimientos verdes, huevo cocido, jamón ibérico y mahonesa.
El.: Se pocha el pimiento verde cortado en trocitos. Se coloca en el pan y, sobre el pimiento, se pone una rodaja de huevo cocido, mahonesa y jamón ibérico.

216- Ensaladilla rusa:

Ing.: Patatas cocidas, guisantes, huevo cocido, bonito, gamba y mahonesa.
El.: Se mezclan todos los ingredientes, partidos en pedacitos, con mahonesa. Se coloca la mezcla sobre una rebanada de pan y se espolvorea con huevo cocido rallado.

217- Txopito:

Ing.: Calamares, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, huevo cocido, aceitunas y tomate.
El.: Se trocea el pimiento, la cebolla, el huevo, la aceituna, y el tomate. Se sala y se pone a pochar en una cazuela. Después, se añaden pedazos de calamar bien limpios. Con esta salsa, se rellenan los cuerpos de los calamares y se rebozan. La salsa que nos sobra la pasamos por el chino y la usamos de fondo para la banderilla.

218- Flor de Salmón:

Ing.: Rodaja de pan, salmón ahumado, pimiento rojo, pimiento verde, kiwi y cebolla.
El.: Sobre la rebanada de pan se coloca una loncha de salmón y encima de éste, se pone el pimiento rojo, el verde y la cebolla picada. Por último se salpica con salmón.

219- Rollito:

Ing.: Jamón de York, queso, salsa bechamel, trocitos de champiñón y jamón serrano.
El.: Se prepara una salsa bechamel fina con champiñón troceado y jamón serrano. Una vez fría la masa, se envuelve en una loncha de queso y otra de jamón de York y se reboza. Se fríe en abundante aceite caliente y se sirve así, caliente.

220- Anchoas marinadas con pimientos:

Ing.: Anchoas, pimiento verde, huevo cocido. Salsa marinada: Sal, zumo de limón, vinagre y aceite de oliva. Salsa vinagreta: pimiento verde, pimiento rojo y guindilla verde.
El.: Se marinan las anchoas cubriéndolas con el aceite. Se dejan durante 12 horas. Se pican muy fino el pimiento verde, el rojo y la guindilla, haciendo una vinagreta. Presentación: Se cubre una rodaja de pan con un trozo de pimiento verde frito, se coloca encima una rodaja de huevo cocido y anchoa y se cubre todo con la vinagreta.

221- Tartaletas de bonito:

Ing.: Bonito en aceite, cebolla, vinagre, mahonesa, tartaletas de hojaldre, huevo cocido, gambas cocidas y peladas.
El.: Se desmiga el bonito. Se añade cebolla muy picada, vinagre y mahonesa. Se mezcla todo bien. A continuación, se rellenan las tartaletas y se pone encima huevo cocido rallado y una gamba.

222- Brochetas de anchoa con vinagreta:

Ing.: Anchoas, gambas cocidas y peladas, aceitunas. Salsa vinagreta: Sal, aceite de oliva, vinagre, pimiento verde y rojo, guindilla verde, cebolla y clara de huevo cocido.
El.: Se marinan las anchoas como en el pintxo 220. Se hace una vinagreta con los ingredientes arriba mencionados, muy picados. Presentación: Se pone en medio del palillo una anchoa enrollada, a cada lado una gamba y en los extremos del palillo una aceituna. Se cubre con la vinagreta.

223- Pimiento relleno de bonito:

Ing.: Pimiento del piquillo y bonito en escabeche mezclado con cebolla.
El.: Se mezcla el bonito desmigado y la cebolla picada con mahonesa. Se rellena el pimiento con la mezcla.

224- Triangulitos vegetales:

Ing.: Pan de molde, tomate, gamba, lechuga, mahonesa, jamón cocido y huevo cocido.
El.: Se pica el tomate en daditos y el jamón en trocitos muy pequeños. Se ralla el huevo cocido. Se mezclan estos ingredientes con la mahonesa. Se coloca sobre el pan de molde y se adorna con un filete de tomate, y se parte la rebanada en cuatro. Luego se añade un poco de lechuga y un puntito de mahonesa.

225 Salpicón de gambas:

Ing.: Pepinillo, tomate, gambas, piña, chatka, lechuga y mahonesa.
El.: Se pican los pepinillos, el tomate (de lata), la piña en almíbar, la chatka y las gambas cocidas. Se le añade vinagre y aceite de oliva y se mezcla todo bien. Se coloca una cama de lechuga sobre una rebanada de pan tostado y, sobre ella, se pone el salpicón. Sobre éste se coloca una gamba cocida que se adorna con dos puntitos de mahonesa en los costados.

226- Pastel de pescado:

Ing.: 4 filetes de pescado desmigado, 6 huevos, pimienta blanca, ketchup, nata, sal y txangurro desmigado.
El.: Se ponen en un bol los ingredientes arriba indicados, se pasan por la batidora y se vierte el contenido en un molde untado con mantequilla y pan rallado. Se cuece al baño María en el horno a 200º y cuando esté hecho, se desmolda y se sirve frío y adornado con mahonesa.

227- Pimientos rellenos de txangurro:

Ing.: 4 pimientos del piquillo, ajo, aceite, perejil, 1500 gr.. de txangurro y 1/2 l. de salsa.

El.: Se fríen los pimientos con ajo y se dejan enfriar. El txangurro se desmiga y, una vez estén fríos los pimientos, se rellenan con él. Se colocan en un plato y se cubren con la salsa americana. Se decoran con perejil espolvoreado.

228- Volovanes de revuelto de setas y gambas:

Ing.: 4 volovanes individuales, 500 gr.. de setas, 20 gambas, 8 huevos, aceite y perejil.
El.: Se saltean en una sartén las setas, las gambas y el perejil. Cuando esté bien hecho se añaden los huevos y se remueve sin dejarlos cuajar del todo. Sin dejar que el relleno se enfríe, se rellenan los volovanes, que deben servirse calientes.

229- Pimientos rellenos de bacalao:

Ing.: Bacalao desalado, pimientos verdes, cebolla, mantequilla, harina, leche, 1 lata de pimientos del piquillo. Para la salsa: Cebolla, ajo, puerro y una lata de pimiento morrón.
El.: Se pican la cebolla y los pimientos verdes y junto con el bacalao se rehogan en la mantequilla. Hacemos una bechamel suave y la mezclamos con lo anterior. Una vez fría la masa, se rellenan los pimientos del piquillo con ésta. Para hacer la salsa, se rehogan todos los ingredientes de ésta, triturados, y se deja hervir bien. Se cubren los pimientos con la salsa resultante.

230- Tortilla de anchoas con ajos frescos:

Ing.: 1/2 kilo de anchoas, una bandeja de ajos frescos, 6 huevos y sal.
El.: Se limpian y se cortan en trozos las anchoas. Se pican los ajos en juliana y se rehogan a fuego suave en abundante aceite. Una vez dorados, se añaden las anchoas, se rehogan y se salan. Por último, se quita parte del aceite, se añaden los huevos batidos y se hace la tortilla.

231- Mousse de espárragos:

Ing.: Cebolla, mantequilla, una lata de espárragos, nata, 5 huevos, sal.
El.: Se pica la cebolla y se rehoga en la mantequilla. Se le añade la lata de espárragos con todo su jugo y se sazona. Dejamos que hierva un poco y lo tamizamos. Se mezcla todo con los huevos y la nata (en igual cantidad a los huevos). Se vierte todo a un molde de pudín y se hace al baño María durante 35 minutos.

232 Libias:

Ing.: Aceite, cebolla, ajo, coñac, pimienta blanca, txangurro desmigado y salsa americana.
El.: Poner a pochar ajo y cebolla en un poco de aceite. Añadir coñac, pimienta blanca y el txangurro previamente desmigado. Salar al gusto. Mantener a fuego lento y retirar. Cuando vaya perdiendo calor, añadir la salsa americana previamente templada. Se presenta en caparazones de nécora espolvoreando con perejil picado.

233- Bacalao dos salsas:

Ing.: Aceite, lomos de bacalao desalados, pimientos rojos y verdes, cebolla, puerro, ajo, perejil y sal.

El.: En un poco de aceite pochar la cebolla, el puerro y los pimientos rojos y verdes cortados en tiras muy finas. Aparte, preparar patatas "paja". Pochar láminas de patata, añadiendo perejil y ajo. Sofreír los lomos de bacalao hasta que las láminas se vayan separando. Colocar las láminas de bacalao sobre la patata pochada y sobre todo ello la patata "paja" y el refrito de cebolla, puerro y pimiento. Como guarnición adornar con dos salsas: una de chipirón y otra de pimientos.

234- Buñuelos de bacalao:

Ing.: Aceite, bacalao, cebolla, perejil, sal, pimienta blanca, gambas y pasta Choux.
El.: Saltear el bacalao, previamente desalado y desmigado, con la cebolla cortada muy menuda. Cuando esté hecho, añadir las gambas muy picadas y la pimienta blanca y dejar que se acaben de hacer. Mezclar con la pasta Choux y abundante perejil picado. Salar al gusto y dejar enfriar. Hacer los buñuelos y freír.

235- Haritza:

Ing.: Chatka, mahonesa, jamón y salmón en tiras de aceite.
El.: Se pica la chatka y se mezcla con mahonesa, y todo ello bien revuelto se va añadiendo al pan de forma que se cubra la rebanada. Salmón con chatka: Pan con chatka y una tira de salmón a modo de adorno. Chatka: Pan con chatka, un poquito de mahonesa y una tirita de salmón de adorno, o con unas tiras de jamón formando un enrejado. Jamón con salmón: Colocar una loncha de jamón recortada de forma que cubra el pan. Añadir una tira de salmón y encima una rodaja de huevo con un puñadito de chatka.

236- Pintxo Azpeitia:

Ing.: Bonito en escabeche, mahonesa, guindillas, tomate hecho y anchoas.
El.: Para todas las versiones de este pintxo debemos, previamente, desmenuzar el bonito. El Rizo: Se esparce la mahonesa sobre una rebanada de pan y con la base del bonito picado, colocar una guindilla y una anchoa encima. Picado: Picamos unas guindillas y echamos un chorro de vinagre y aceite para empapar la mezcla (como siempre con el bonito desmenuzado), y decoramos con una anchoa por encima.

237- Pintxo Intxaurrondo:

Ing.: Salmón y jamón muy picados, huevos, chatka, pastel de gamba, gambas y ensaladilla (aceitunas, huevo, patatas, pimiento, bonito y mahonesa).
El.: Mousse de gamba: Se tritura el pastel de gamba y se mezcla con la mahonesa. Esto se coloca en la rebanada de pan y se adorna con unas gambas y una flor de mahonesa. Ensaladilla: Colocamos la misma sobre el pan, cubriéndolo bien. Después, colocamos una rodaja de huevo, mahonesa y huevo rallado en abundancia. Para decorar se coloca algo de color encima, en este caso una rodaja de zanahoria.

238- Txapela:

Ing.: Champiñones, gambas, ajo y mini-biscottes.
El.: Se limpian los champiñones y se toman dos sombreros por cada txapela. Los freímos en aceite muy caliente. Por otra parte, preparamos las gambas al ajillo. Colocamos sobre un mini-biscotte

un sombrero de champiñón frito y lo rellenamos con las gambas al ajillo. Encima pinchamos el otro sombrero al revés.

239- Pastel de mejillón:

Ing.: Mejillón, pimiento verde y rojo, cebolleta, cuatro huevos, nata, margarina y sal.
El.: Preparamos un sofrito con la cebolla y el pimiento picados. Mezclamos con el mejillón cocido y troceado. Por otra parte, batimos los huevos con la nata y lo unimos al sofrito anterior. Salamos todo. Untamos un molde de horno con margarina, echamos en él la mezcla y lo metemos al baño María en el horno a 210º durante una hora. Se sirve en pan de molde.

240- Pastel de pimientos:

Ing.: Un bote de pimientos rojos, cuatro huevos, nata, sal y margarina.
El.: Trituramos con la batidora el pimiento rojo, la nata y los huevos. Lo salamos. Untamos un molde con margarina y vertemos en él la mezcla. Lo metemos al horno, al baño María durante una hora a 210º. Se sirve sobre pan de molde y se decora con pimiento rojo y mahonesa.

241- Delicias del mar en vinagreta:

Ing.: Gambas, chatka, jamón de York, queso en lonchas y aceitunas, pimiento rojo o verde, cebolla.
El.: En un palillo se coloca la gamba, la chatka, una tira de jamón entrelazado con 1/2 loncha de queso y una aceituna. Echar la vinagreta por encima (pimiento rojo y verde, cebolla).

242- Barquita de anchoa:

Ing.: Pan tostado, queso en lonchas (1/2), 2 rodajas de huevo cocido, 2 anchoas, aceitunas negras, mantequilla de pimiento.
El.: Encima del pan tostado se coloca el queso y las rodajas de huevo. Se rodean con las anchoas las aceitunas. Adornar, alrededor, con la mantequilla de pimientos.

243- Tropical:

Ing.: Manzana, piña, pollo cocido, huevo cocido, gamba, guinda, salsa rosa, pan tostado.
El.: Se trocea la manzana, la piña y el pollo. Se mezcla todo con salsa rosa. Echar el huevo rallado por encima. Adornar con gambas y guinda. Todo ello en pan tostado.

244- Revueltos del piquillo con anchoas:

Ing.: Pimientos del piquillo, anchoas, ajos, aceite de oliva, huevos, pan tostado y pimiento verde.
El.: Se pican bien los ajos y se rehogan. Se añaden los pimientos del piquillo troceados a tiras y, cuando ya están pochados, se echan las anchoas limpias. Una vez hechas, se añade el huevo y se mezcla todo bien. Se coloca esta masa sobre el pan tostado y se adorna con un poco de pimiento verde en tiras.

245- Salmón con huevo:

Ing.: Pan tostado, salmón, huevo, gambas y mahonesa.

El.: Se coloca una loncha de salmón encima del pan tostado. Sobre el salmón se coloca una rodaja de huevo y se cubre con mahonesa. Para terminar, se coloca una gamba cocida y pelada y se adorna con huevo rallado por encima.

246- Anchoas rellenas de pimientos:

Ing.: Anchoas, pimiento verde, harina y huevo.
El.: Se rellenan dos anchoas de pimiento, como si se tratara de un emparedado. Se reboza en harina y huevo y se fríe en aceite muy caliente.

247- Bonito con tomate:

Ing.: Bonito, tomate natural, huevo cocido, cebolla y rebanada de pan frito.
El.: Se pican muy fino el huevo y la cebolla y se mezcla bien con el bonito desmigado y el tomate. Colocamos la mezcla sobre la rebanada de pan y adornamos con huevo rallado.

248- Iosune:

Ing.: Jamón de York, mahonesa, huevo duro y rebanada de pan.
El.: Se pica muy fino el jamón de York y el huevo y se mezcla todo con la mahonesa. Se coloca la masa sobre una rebanada de pan.

249- Tortilla de bacalao:

Ing.: Bacalao, cebolla, pimiento verde y huevo.
El.: Rehogamos la cebolla con el pimiento, todo bien picado, y añadimos el bacalao desmigado y desalado. Una vez que está bien hecho, se añaden los huevos y se hace la tortilla.

250- Ikurriña:

Ing.: Pimiento rojo, guindilla, mahonesa, pan tostado, bonito picadito y anchoa.
El.: Se tuesta el pan en la plancha. Se pone encima bonito desmigado. Se adorna con anchoa, pimiento rojo, mahonesa y guindilla.

251- Ensaladilla "Iraeta":

Ing.: Pan, lechuga, tomate huevo, jamón de York y mahonesa.
El.: Se trocea huevo cocido y se mezcla con una loncha de jamón de York, tomate, lechuga y mahonesa. Se mezcla todo y se pone sobre una rebanada de pan.

252- Tartaleta de gambas:

Ing.: Hojaldre, lechuga, gambas y salsa rosa.
El.: Se prepara una tartaleta de hojaldre. Se pican las gambas cocidas con la lechuga y luego se mezclan con salsa rosa. Se rellena la tartaleta con esta mezcla.

253- Velero:

Ing.: Jamón de York, pan, 1/2 huevo cocido, ensaladilla y gamba cocida.
El.: Se pone encima de una rebanada de pan una loncha de jamón de York y 1/2 huevo relleno de ensaladilla con una gamba como vela.

254- Gamba rosa:

Ing.: Pan de molde, lechuga, gambas y salsa rosa.
El.: Se pone mahonesa sobre un triángulo de pan de molde, colocando encima lechuga picadita, dos gambas cocidas y cubriendo todo con salsa rosa.

255- Anchoa vinagreta:

Ing.: Anchoas, vinagre, ajo, sal, pimiento rojo y verde, aceite de oliva y bonito.
El.: Se colocan en una bandeja anchoas en vinagreta, se pone encima pimiento verde, rojo y bonito bien picadito. Se echa por encima un refrito de ajo y aceite de oliva.

256- Salmón:

Ing.: Salmón ahumado, anchoa en salazón, aceite, vinagre, cebolla, perejil y pan.
El.: Se tuesta el pan y sobre él se coloca salmón cortado a la medida, añadiendo dos anchoas, una a cada lado y se pone vinagreta en medio.

257- Piperrada con anchoas:

Ing.: Pimientos verdes, pimientos morrones, anchoas, aceite, perejil, ajo, guindilla roja, vinagre y sal.
El.: Se limpian las anchoas, quitando las cabezas y la espina central. A continuación se cubre con agua y se añade 1/4 de vinagre por kg. de anchoas y un puñado de sal. Se dejan así, dándoles unas cuantas vueltas a las anchoas, durante 24 horas. Se fríen los pimientos (rojo y verde) cortados por la mitad. Se colocan: Primero el pimiento verde, después el pimiento morrón en tiras, a los lados poner las anchoas y por encima, ajo, guindilla roja, perejil y aceite.

258- Ibérico:

Ing.: Huevo y jamón ibérico.
El.: Se cuece el huevo y se corta por la mitad. Después se pincha en un palillo el huevo y el jamón.

259- Volován Itxaski:

Ing.: Mantequilla, langostinos, pimienta negra, perejil picado, sal, bechamel (para cuatro volovanes: 1/2 litro de leche, 3 cucharadas rasas de harina y 18 langostinos).
El.: Batir la leche con la harina. Poner a derretir la mantequilla, añadir los langostinos picados en crudo y es polvorear con pimienta negra y perejil picado. Rehogar todo junto, añadir la leche batida con la harina y dejar cocer todo durante unos 20 minutos aproximadamente. Servir caliente.

260- Tortilla primavera:

Ing.: Pan de molde tostado, tortilla francesa, queso Emmental, jamón de York, chatka, salmón ahumado, jamón ibérico, huevo cocido, gamba picada y mahonesa.
El.: Cortar todos los ingredientes en forma circular. Colocar el pan de molde como base e ir intercalando dichos ingredientes en el orden arriba indicado.

261- Tartaleta marinera:

Ing.: Salmón ahumado, trucha ahumada, chatka, patata cocida, huevo cocido, guisantes, bonito, zanahoria y mahonesa.
El.: Picar todos los ingredientes arriba mencionados y añadir la mahonesa ligeramente. Mezclarlo bien y colocarlo sobre la tartaleta.

262- Hojaldre relleno de pudín:

Ing.: Pudín de pescado, anchoa, chatka, atún y un langostino.
El.: Se mezcla el pudín con la anchoa, la chatka y el atún. Se acompaña con un poco de mahonesa y se rellena el hojaldre con la mezcla. Para terminar, se decora con un langostino.

263- Champiñón Itxaspe:

Ing.: Champiñón, cebolla, pimiento, ajo y un langostino.
El.: Se rehoga la cebolla con el pimiento y el ajo. Se pone a la plancha el sombrero del champiñón. Cuando esté hecho, se rellena con la mezcla anterior y se decora con un langostino pelado a la plancha.

264- Tostadita Itxaspe:

Ing.: Pan tostado, mahonesa, salmón ahumado, anchoas, langostino cocido, vinagreta.
El.: Se coloca un trocito de salmón sobre el pan tostado. Encima se colocan dos anchoas, vinagreta, langostino cocido y un poquito de mahonesa.

265- Pintxo de bacalao:

Ing.: Bacalao, pimiento verde, tomate natural, cebolla y una guindilla.
El.: El bacalao, ya desalado, se desmiga. Por otra parte se rehoga la cebolla y un pimiento verde picados. Se añaden un par de cucharadas de tomate y una guindilla. Se coloca la mezcla en tartaletas de hojaldre, añadiéndoles como decoración gambas cocidas peladas y perejil.

266- Pudín de calabaza:

Ing.: Dos puerros, tres patatas cocidas y un kilo de calabaza.
El.: Se pela la calabaza y se cuece en un recipiente grande. Aparte, se cuecen los puerros, y también aparte las patatas. A cada uno de estos ingredientes se le añaden, una vez fuera del agua y por separado, dos huevos, sal y pimienta blanca molida. Se unta un molde de horno con mantequilla y se vierte en él, primero la calabaza, sobre ésta el puerro y por último la patata. Se hornea durante veinte minutos al baño María a fuego fuerte y se sirve con crema de Roquefort por encima.

267- Pimientos rellenos de txangurro:

Ing.: Un txangurro de 1 kg., pimientos del piquillo y tomate natural.
El.: Se cuece el txangurro y se desmiga. Se hace un fondo de cebolla , zanahoria, puerros y ajo, todo ello flambeado con coñac y se pasa por el pasapurés. A continuación, se mezcla todo con el txangurro y con un poco de pimiento. Se rellenan los pimientos y se pasan por harina y aceite y se colocan en una cazuela de barro, agregando la salsa de tomate. Se dejan cocer durante 5 minutos.

268- Pimientos rellenos con salsa de chipirón:

Ing.: Un bote de pimientos, 1 kg. de chipirones frescos, 1 morcilla de medio kilo, dos tintas de chipirón y 1/2 kg. de tomate natural.
El.: Se corta la cebolla muy fina y se rehoga. Se pela la morcilla y se desmiga, se mezcla con la cebolla y se hace un poquito. Una vez fría esta mezcla, se rellenan los pimientos y se pasan por harina y aceite caliente y se colocan en una cazuela de barro. A continuación, se añaden las tintas de chipirón y dos cucharadas de tomate. Cocer 5 minutos. Se puede servir con pan frito.

269- Champiñones al foie:

Ing.: 1/2 kg. de champiñones, 100 gr.. de foie y salsa de carne.
El.: Una vez limpios los champiñones, se cocinan durante 1/2 hora con cebolla, todo bien picadito. Cuando ya están cocidos se mezclan con el foie hasta que se funde éste y se agrega un poquito de salsa de carne hecha con tuétano. Esta mezcla se coloca sobre tartaletas de hojaldre y se sirve.

270- Berza rellena:

Ing.: Una berza, 1/2 kg. de carne picada, una cebolla, 200 gr.. de harina, un poquito de mantequilla y un litro de leche.
El.: Se limpia la berza y se ponen a hervir las hojas enteras. una vez cocidas, se hace una farsa de carne con la cebolla y un poco de bechamel y se deja enfriar. Se rellenan las hojas con esta masa, envolviéndolas. Una vez rellenas, se pasan por huevo y se fríen. Se colocan en una cazuela de barro. Se pone por encima una bechamel ligera y se gratina ligeramente al horno.

271- Crêpe relleno de kokotxas Izei:

Ing.: 1 crêpe (elaboración tradicional), kokotxas de bacalao, salsa pil-pil, salsa vizcaína.
El.: Se hace una oblea de crêpe al estilo tradicional. Se hace la mitad de las kokotxas al pil-pil y la otra mitad a la vizcaína. Se rellena el crêpe con las kokotxas. Se mezclan las dos salsas y se ligan bien. Se pone en el fondo de un plato, colocando encima el crêpe.

272- Revuelto de gibelurdiñas:

Ing.: Gibelurdiñas, hojaldre, langostinos, huevos, nata y huevos de codorniz.
El.: Se pican los langostinos y las gibelurdiñas y se saltean con ajo.. Se agrega un huevo y un poco de nata y se cuaja un poco. Se vierte esta mezcla sobre un soporte de hojaldre y se decora con unas colas de langostinos y unos huevos de codorniz.

273- Pimiento relleno de chipirón:

Ing.: Pimientos del piquillo, chipirones en su tinta, salsa vizcaína, bechamel y cebollino.
El.: Se trocean dos chipirones (en su tinta) y se ligan con un poco de bechamel. Se rellena con esta mezcla el pimiento del piquillo. Se salsea el exterior del plato con la salsa vizcaína y el interior con la salsa de chipirón. Se coloca encima el pimiento relleno y se decora con el cebollino.

274- Langostino vinagreta:

Ing.: Aceite de oliva, vinagre, ajo, perejil, pimiento, colas de langostinos.
El.: Cocer las colas de langostinos con agua y sal, durante 5 minutos (según tamaño). Pelar y preparar la salsa vinagreta con los ingredientes mencionados.

275- Pastel krabarroka:

Ing.: Para un molde de 1 litro, 1 krabarroka de aproximadamente 1 kg., 0,5 l. de nata, 0,5 l. de tomate hecho en casa, 7 huevos (pan rallado y mantequilla para engrasar el molde), sal y pimienta blanca.
El.: Cocer la krabarroca durante 10 minutos en agua hirviendo. Dejar enfriar para desmenuzar la carne. Batir los huevos y mezclarlos con el resto de ingredientes, incluida la krabarroka. Una vez introducidos los ingredientes en el molde engrasado, cocer a baño María durante 90 minutos.

276- Huevas a la vinagreta:

Ing.: Huevas de merluza, ingredientes de vinagreta del pintxo 274.
El.: Poner agua con sal, aceite y media cebolla. Una vez que hierva el agua, verter las huevas y ponerlas a fuego lento para que no se revienten. Cocer durante 30 minutos.

277- Pintxo Trintxerpe:

Ing.: Anchoas, vinagre, sal, salsa: Aceite de oliva, ajos, pimiento verde, pimiento rojo, perejil.
El.: Para blanquear las anchoas, quitar las espinas, y cubrirlas con vinagre y sal durante 2 horas. Después, las pasamos por agua y las dejamos escurrir. Salsa: ponemos en una sartén, en aceite con ajo picado, pimientos troceados y dejamos rehogar durante 5 minutos. A continuación tendremos las anchoas extendidas en una bandeja para rociarlas con la salsa.

278- Salmón:

Ing.: Salmón ahumado, pan tostado, cebolla picada.
El.: Ponemos unas rebanadas de pan a tostar y colocamos en cada rebanada de pan una lámina de salmón con un poco de cebolla picada por encima.

279- Tartaleta de txangurro:

Ing.: Para el txangurro: txangurro, cocido, mahonesa, tartaletas de hojaldre, lechuga.
El.: Se desmiga el txangurro, una vez cocido durante 15 minutos (en el caso de un txagurro de 1 kg.). Se mezcla el txangurro desmigado con mahonesa y lechuga en juliana. Se rellena la tartaleta con los ingredientes.

280- Piquillos rellenos de morcilla:

Ing.: Pimientos del piquillo, morcilla de Villarcayo, cebolla, pimientos choriceros, tomate, perejil, canela y pan.
El.: Se asan y se pelan los pimientos del piquillo. Por otro parte, se destripa la morcilla. Se pone a pochar la cebolla picadita muy fina y se le añade la carne de un choricero y un poco de canela en polvo. Se rehoga todo, junto con el relleno de la morcilla, y se rellenan los pimientos con esta masa. Se rebozan en huevo y harina y se fríen. Se presenta sobre una rebanada de pan y se decora con una salsa hecha de pimiento choricero y tomate. Rematar con perejil picado.

281- Gildas Jai:

Ing.: Guindillas del país en vinagre, boquerones en salazón, aceitunas rellenas de anchoa y vinagreta de alcaparras.
El.: Se pincha en un palillo una guindilla, después un boquerón y, por último, una aceituna. Se sirve cubierto por una vinagreta de alcaparras.

282- Rosas de Alenjandría:

Ing.: Salmón marinado al eneldo, huevo cocido, mahonesa, caviar, tartaletas de hojaldre y cebolleta fresca.
El.: Bordeamos la tartaleta con mahonesa y la cubrimos con la yema de huevo rallado. En el interior de la tartaleta, colocamos medio huevo cocido sin yema. En el hueco de la yema introducimos un picadillo de cebolleta y, sobre ella, formamos una rosa de salmón. Encima colocamos un poco de caviar y lo rociamos con limón.

283- Pimientos "Alaitz":

Ing.: Pimientos del piquillo, tomate, nata, bacalao, cebolla, pimiento verde, harina y leche.
El.: Se hace una bechamel ligera con la harina, la leche y el bacalao. Con esta crema se rellenan los pimientos. La salsa se hace con pimientos, tomate y nata.

284- Barqueta "Jaizkibel":

Ing.: Chatka, mahonesa, pan, salmón, cebolla, langostino y salsa rosa.
El.: Se mezcla la chatka cortada en trocitos pequeños con la salsa rosa y se coloca en la mitad del pan. Por otra parte se mezcla el salmón con la cebolla picada y la mahonesa. Con esa mezcla se cubre el resto del pan, se adorna con una tira de salmón y se coloca en el centro un langostino cocido.

285- Morcilla "Urko":

Ing.: Morcilla de Eibar y lechuga.
El.: Se cuece la morcilla a fuego muy lento y se coloca sobre un lecho de lechuga.

286- Endibia:

Ing.: Endibia, bonito mahonesa, aceitunas rellenas, anchoas en aceite y pan.

El.: Colocamos una endibia sobre una rebanada de pan y la rellenamos con bonito mezclado con mahonesa. Se decora con una aceituna rellena y con una anchoa.

287- Salmón:

Ing.: Pan tostado, huevo cocido, anchoas en aceite, gambas cocidas y mahonesa.
El.: Se tuesta el pan y sobre él se pone una anchoa. Encima se coloca medio huevo cocido y se decora con mahonesa. Por último, se ralla huevo cocido sobre el pintxo y se pone una gamba cocida encima.

288- Huevo:

Ing.: Pan tostado, huevo cocido, anchoas en aceite, gambas cocidas y mahonesa.
El.: Se tuesta el pan y sobre él se pone una anchoa. Encima se coloca medio huevo cocido y se decora con mahonesa. Por último, se ralla huevo cocido cobre el pintxo y se pone una gamba cocida encima.

289- Especial:

Ing.: Lechuga en juliana, gambas cocidas, salsa rosa y huevo picado.
El.: Se elabora la salsa rosa con mahonesa, a la que se añade un poco de Tabasco, salsa perrins, coñac y un poco de tomate casero. Para montar el pintxo se unta una rebanada de pan con la salsa rosa. Se coloca una gamba en cada extremo y la lechuga en el centro. Se cubre todo con salsa rosa y se espolvorea con huevo picado.

290- Pastel de pescado:

Ing.: Cebolla, pimiento verde, tomate casero, merluza, huevo y nata.
El.: Se pocha la cebolla con el pimiento verde. Se le añade la merluza troceada, se deja hacer bien y se salpimenta. Se para por la túrmix y se añade el tomate, la nata y los huevos. Se vierte la mezcla a un molde untado de mantequilla y pan rallado. Se mete al horno al baño María durante 40 minutos.

291- Bierzo:

Ing.: Jamón de York, pepinillos, chatka, gambas, mahonesa y salsa rosa.
El.: Se pica todo en juliana y se mezcla con la mahonesa. Se coloca la mezcla sobre una rebanada de pan y se decora con la salsa rosa, elaborada como en el pintxo 288. Se coloca una gamba pelada cocida sobre la salsa.

292- Foie a la manzana:

Ing.: Compota de manzana (manzana reineta, agua, azúcar y canela), foie fresco y salsa de frambuesa (azúcar quemada, vino Málaga, caldo de carne, vinagre de frambuesa y mermelada de frambuesa)
El.: Se coloca un poco de compota de manzana en el fondo del plato. El foie se corta en rodajas finas y se sazona, para después hacerlo a la plancha, vuelta y vuelta. Se coloca el foie sobre la compota y se echa alrededor la salsa de frambuesa.

293- Milhojas de bacalao:

Ing.: Bacalao desalado, patatas, pimiento rojo del piquillo, cebolla, ajo, perejil, sal, caldo de carne, puerro, zanahoria y cebolla.
El.: Hacemos patatas panadera en una sartén con aceite, sal, ajo y perejil. Cuando están pochadas, se colocan en el plato de modo que queden en el centro. Se cuece el bacalao y se parte en láminas, que vamos a colocar sobre las patatas en forma de montaña. Por otra parte, se hace la cebolla, el puerro, la zanahoria y la patata en juliana y se fríe en aceite muy caliente. Por último se vierte esta salsa por encima del bacalao y se rodea el pintxo con una salsa de pimientos.

294- Revuelto de hongos con foie fresco:

Ing.: Hongos, cebolla, ajo, perejil, foie fresco y huevo.
El.: Se pica la cebolla y se pocha. Se hacen los hongos con esta cebolla y se le añade ajo, perejil y sal. Una vez que los hongos están hechos, se le añaden unos tacos de foie fresco y echándole el huevo se hace un revuelto. Para servirlo se coloca sobre un pan tostado.

295- Pimiento verde, relleno y hojaldrado:

Ing.: Pimiento verde, cebolla, zanahoria, puerro, puntas de solomillo, nata y pimienta negra.. Para la base: hojaldre, setas, ajo, perejil y nata.
El.: Para hacer el relleno, picamos el puerro, la zanahoria y la cebolla y lo pochamos todo bien. Se le añade el solomillo picado y se mezcla bien. Con esto se rellenan los pimientos verdes, que antes habremos hecho a la plancha. Se hojaldran los pimientos y se pintan con huevo batido para, después, meterlos al horno. Se sirve el pintxo sobre un fondo de crema de seta.

296- Xixas con habas y huevos de codorniz:

Ing.: Xixas, habas, huevos de codorniz, ajo, perejil y sal.
El.: Hacemos las xixas en un poco de aceite con ajo, perejil y sal. Las habas se cuecen aparte y una vez hechas se mezclan con las setas y se colocan en el plato. Encima se coloca el huevo de codorniz frito.

297- Chipirón encebollado:

Ing.: Chipirones, cebolla, pimiento verde, aceite, ajo y perejil.
El.: Una vez limpios los chipirones, se hacen a la plancha con un poquito de aceite hasta que estén bien dorados. La cebolla y el pimiento se pican y se pochan, para luego cubrir el chipirón con la mezcla.

298- Langostinos de Tafalla:

Ing.: Guindillas, anchoas en aceite y aceitunas rellenas de anchoas.
El.: Se pinchan en un palillo des guindillas, una anchoa y una aceituna. Puede decorarse con salsa vinagreta.

299- Pintxo tucho:

Ing.: Croissants pequeños, jamón de York, queso y chorizo de Salamanca.

El.: Abrimos los croissants por la mitad y rellenamos unos de chorizo y otros de jamón y queso.

300- Tortilla española:

Ing.: Patatas, huevos y aceite.
El.: Freímos las patatas en el aceite. Una vez que estén doraditas, las sacamos de la sartén y las mezclamos con huevos batidos. Hacemos una tortilla normal que quede jugosa y la partimos en porciones.

301- Anchoa Juantxo:

Ing.: Anchoas frescas, vinagre, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, sal y una rodaja de pan.
El.: Se maceran las anchoas en vinagre y sal durante 24 horas. Después se monta sobre el pan y se ponen los pimientos en tiras sobre la anchoa. Se termina el pintxo decorándolo con zanahoria rallada.

302- Tartaleta de champiñón:

Ing.: Champiñones, huevo, sal, aceite, tartaletas de hojaldre y perejil.
El.: Se limpian los champiñones y se pican. A continuación, se cuecen con aceite y ajo durante 10 minutos. Después se hace un revuelto con el huevo y todos los ingredientes y se rellenan las tartaletas con él.

303- Tortilla rellena:

Ing.: Tortilla de patata, lechuga, tomate, mahonesa y pan.
El.: Se abre la tortilla por la mitad y se rellena con la lechuga, el tomate y la mahonesa. Después se coloca sobre una rebanada de pan.

304- Rollito Juli:

Ing.: Jamón de York, queso y verduritas.
El.: Se enrollan todas las verduritas picadas y el queso en el jamón de York y se fríe en aceite caliente.

305- Ensalada de verduras:

Ing.: Lechuga, marisco, pimiento verde, mahonesa y pan.
El.: Se pican bien todos los ingredientes, se mezclan con la mahonesa y se coloca sobre el pan. Se puede adornar con huevo cocido y gamba.

306- Bacalao:

Ing.: Pimiento verde, bacalao y cebolla.
El.: Se envuelve el bacalao en el pimiento y se reboza en harina y huevo. Se coloca sobre una rebanada de pan y se adorna con cebolla frita en tiras.

307- Langostino salsa rosa:

Ing.: Langostino fresco, salsa rosa y pan de molde.
El.: Se cuecen los langostinos. Por otra parte se tuesta el pan de molde y se le realiza un círculo con un molde, o con un vaso. Se coloca el langostino sobre el pan y se decora con salsa rosa.

308- Bacalao:

Ing.: Lomos de bacalao fresco, harina, huevo y pan
El.: Se sazonan los lomos de bacalao y se pasan por harina y huevo, para después freírlos en aceite bien caliente. Se sirven calientes.

309- Keeper:

Ing.: Anchoas frescas, pimientos verdes, pimiento rojo, cebolla, aceite, vinagre y pan tostado.
El.: Se escaldan las anchoas y se separan los lomos de la espina. Se colocan en una fuente. Por otra parte sudamos en aceite el pimiento verde, el rojo y la cebolla, todo bien picado, a fuego lento. Lo rociamos con vinagre y lo mezclamos con las anchoas.

310- Bacalao encebollado:

Ing.: Bacalao desalado, pimiento verde, cebolla y aceite de oliva.
El.: Se cortan la cebolla y el pimiento en juliana y se rehogan a fuego lento en aceite de oliva. Después, se añade el bacalao troceado y se fríe a fuego lento en la salsa.

311- Kukurruku:

Ing.: Anchoas, pimientos de Gernika, huevo y harina.
El.: Se limpian las anchoas y se coloca entre cada dos un pimiento que hemos echo a fuego muy lento. Se rebozan las anchoas rellenas en harina y huevo y se fríen en aceite muy caliente.

312- Mejillones rellenos:

Ing.: Mejillones, cebolla, pimiento rojo, harina, leche, mantequilla y tomate.
El.: Se limpian bien los mejillones, se cuecen y se separan las cáscaras. Por otra parte, se pica bien la cebolla, el pimiento y el mejillón cocido. Se vierte todo en una cazuela con aceite de oliva y se deja hacer a fuego lento. Una vez hecha la mezcla, se rellenan las cáscaras con ella y se cubre con bechamel.

313- Kupela:

Ing.: Pan tostado, huevo cocido, anchoas y mahonesa.
El.: Se coloca una rodaja de huevo cocido encima del pan tostado. Después, se colocan a lo largo las anchoas y se cubre el hueco entre ellas con mahonesa. Finalmente se espolvorea con huevo cocido rallado.

314- Araoz:

Ing.: Pan, jamón, pimiento del piquillo, pimiento verde, anchoas en aceite, huevo cocido y mahonesa.
El.: Sobre el pan se coloca una loncha de jamón. Encima se pone el huevo en rodajas y, sobre éstas, ponemos el pimiento verde, el de piquillo y las anchoas. Como decoración se cubren los costados con mahonesa.

315- Urbasa:

Ing.: Pan tostado, salmón, chatka, gamba cocida y mahonesa.
El.: Se coloca una loncha de jamón sobre el pan tostado. Encima colocamos la chatka y, por último, la gamba cocida. A todo ello se le añade un chorrito de mahonesa suave.

316- Anchoas marinadas:

Ing.: Anchoas, sal, vinagre, cebolla, ajo y perejil.
El.: Se limpian las anchoas, quitándoles la espina central y se maceran en vinagre durante 24 horas. A continuación, se colocan en una fuente, se cubren con aceite y se decoran con la cebolla, el ajo y el perejil muy picaditos.

317- Pimientos rellenos de carne:

Ing.: Pimientos, cebolla, perejil, carne, tomate, vino blanco y foie.
El.: Se guisa la carne y se pica muy menudita, se mezcla con un poco de foie y vino blanco, se deja reducir un poco, y se rellenan los pimientos con la mezcla. A continuación, se mojan con el tomate hecho anteriormente.

318- Ensalada rusa:

Ing.: Patatas, huevos cocidos, guisantes, zanahoria, bonito y mahonesa.
El.: Se cuecen las patatas, los huevos y la zanahoria. A continuación, se pican bien y se mezclan con el atún, los guisantes y la mahonesa. Se puede decorar de muy diferente formas: huevo rallado, gamba, etc.

319- Delicias:

Ing.: Pan, anchoas, vinagreta, mahonesa y huevo cocido.
El.: Sobre una rodajita de pan se colocan dos anchoas a los lados y mahonesa en el centro. Sobre ésta colocamos media rodaja de huevo y se termina con una buena vinagreta a los lados.

320- Cesta:

Ing.: Pan, cebolla, bonito, gamba, huevo, anchoa y mahonesa.
El.: Preparamos una ensaladilla con el huevo cocido, el bonito en aceite y la cebolla Después, la adornamos con una gamba picadita, una anchoa y yema de huevo rallado.

321- Tartaleta de bacalao:

Ing.: Bacalao desmigado, pimiento morrón, patata cocida, cebolla, ajo y Cayena.
El.: Pochamos la cebolla junto con el ajo y los pimientos en trocitos. Añadimos el bacalao desmigado al jugo de los pimientos y dejamos diez minutos en cocción. Por último, agregamos la patata en daditos.

322- Anchoas Getaria:

Ing.: Anchoas frescas, aceite, vinagre, sal, guindilla y ajo.
El.: Marinamos durante dos horas las anchoas enteras en vinagre y sal. Al cabo de este tiempo, las abrimos y separamos los lomos en una fuente. Terminamos cubriéndolas con un refrito de ajo y guindilla.

323- Morros de ternera en salsa:

Ing.: Morros de ternera, zanahoria, cebolla, ajo, vino blanco, huevo, harina y sal.
El.: Limpiamos y cocemos los morros. A continuación, los troceamos y rebozamos. Por otra parte, preparamos una salsa con la cebolla, la zanahoria, el ajo y el vino blanco. Una vez que está terminada, añadimos los morros.

324- Fritos de La espiga:

Ing.: Este pintxo es de fritos variados. Cada uno de ellos tiene una elaboración diferente. Como ejemplo vayan algunas recetas.
El.: La gamba a la gabardina, el seso y el jamón con chorrera (masa de jamón mezclado con huevo duro) se hacen rebozándolos en una salsa Orly. La milanesa está hecha de jamón de York y queso empanado. El pimiento relleno se hace rellenando un pimiento del piquillo con una bechamel de carne y champiñón. Después se reboza en salsa Orly.

325- Tortilla La Habana:

Ing.: Tortilla de patata, chatka, lechuga, mahonesa y caviar.
El.: Se abre la tortilla de patata por la mitad y se rellena con chatka, lechuga y mahonesa. Como decoración se rocía la parte superior con mahonesa y caviar.

326- Pintxo primavera:

Ing.: Pan de molde en rebanadas, salmón ahumado, jamón cocido y mahonesa.
El.: Mezclamos el jamón y el salmón picados con la mahonesa. Colocamos todo ello sobre el pan de molde y adornamos la parte superior con mahonesa y salmón.

327- Pintxo Easo:

Ing.: Bonito en aceite, mahonesa, huevo cocido y anchoas.
El.: Se mezcla el bonito con la mahonesa y se pone sobre el pan de molde. Como decoración se coloca una anchoa y se cubre con huevo rallado.

328- Mare nostrum:

Ing.: Bonito en aceite, cebolla cruda, mahonesa, pimiento verde y aceituna rellena de anchoa.
El.: Se pica fina la cebolla y se mezcla con bonito desmigado y mahonesa. Se coloca sobre una rebanada de pan y se decora con finas tiras de pimiento verde y con una aceituna rellena.

329- Euskal pintxo:

Ing.: Patata cocida, guisantes, zanahoria, rape cocido, mahonesa, huevo cocido, pimiento verde y pimiento rojo.
El.: Se pica la patata, la zanahoria y el rape y se mezcla con los guisantes y la mahonesa. Se coloca sobre el pan. Como decoración se le pone una rodaja de huevo cocido y tiras de pimiento verde y rojo.

330- Huevo todos los santos:

Ing.: Huevo cocido, bonito en aceite, mahonesa, pimiento verde, pimiento rojo, zanahoria y aceitunas.
El.: Pinchamos en un palillo una rodaja de zanahoria y una aceituna. A continuación atravesamos la mitad de un huevo a lo largo y lo adornamos con la mahonesa, el bonito y los pimientos en tiras muy finas.

331- Cruzado:

Ing.: Pan tostado, pimiento verde, huevo cocido, anchoas en aceite, gambas cocidas y mahonesa.
El.: Montamos sobre el pan tostado el pimiento verde, una rodaja de huevo cocido, dos anchoas y una gamba. Por último, se decora con mahonesa.

332- Torpedo:

Ing.: Atún en aceite, pimiento verde, tomate frito, Tabasco, mahonesa y pan.
El.: Se mezcla el atún con el tomate y unas gotas de Tabasco. Rellenamos con ello el pimiento verde asado y lo colocamos sobre una rebanada de pan. Lo decoramos con mahonesa.

333- Roquefort:

Ing.: Queso azul, nata, pan tostado, nueces y pan tostado.
El.: Se mezcla el queso con la nata y se coloca la crema resultante sobre el pan tostado. Se decora con nueces.

334- Pimientos rellenos de chipirón:

Ing.: 1 kg. de champiñones frescos, 2 cebollas, 1 pimiento verde, 3 puerros, 2 tomates, sal y aceite.
El.: Se limpian los chipirones, se trocean y se ponen a dorar en una cazuela junto con las verduras, añadiendo un vaso de vino blanco. Una vez hechas, se separan los chipirones, se les añade una bechamel muy fina, se rellenan los pimientos y mientras tanto se pasan las verduras por el chino y se añade tinta. Se ponen los pimientos en la salsa y se dejan hacer lentamente durante 15 minutos.

335- Montados de anchoa:

Ing.: Ajo, cebolla, pimiento morrón, pimiento verde, anchoas frescas y sal.
El.: Se limpian las anchoas, quitando las cabezas y las espinas. Se cubren durante tres horas con vinagre y mientras tanto se pica bien la cebolla, los pimientos y el ajo. Se colocan las anchoas de una en una sobre una fuente y se echa por encima sal y la mezcla hecha anteriormente.

336- Merluza:

Ing.: Merluza, sal, aceite, harina y huevo.
El.: Se sala la merluza y se reboza (pasar por harina y luego huevo). Se fríe en aceite bien caliente.

337- Serranito:

Ing.: Jamón ibérico y pan.
El.: Se cortan dos rebanadas de pan muy finas y alargadas. Entre las dos rebanadas se introduce una loncha de jamón ibérico y se hace al grill, apretando para que quede compacto y todo unido.

338- Morcilla en hoja de berza:

Ing.: Morcilla y berza.
El.: Seleccionamos diferentes tipos de morcilla de cebolla y las desengrasamos cociéndolas. Quitamos la piel de las morcillas y las mezclamos. Envolvemos todo en una hoja de berza previamente cocida y lo servimos siempre caliente.

339- Volován de manos de cerdo.

Ing.: Volován de hojaldre, manitas de cerdo cocidas y deshuesadas, setas, pimientos del padrón y salsa bourguiñon.
El.: Se cortan las setas y los pimientos en juliana. Por una parte se sofríen las setas con ajo, perejil y vino blanco, y por otro lado se pochan en aceite los pimientos. Se trocean las manitas de cerdo y se mezclan con los pimientos, las setas y la salsa bourguiñon. Con esta mezcla se rellenan los volovanes y se sirve caliente.

340- Crêpe de bacalao ajoarriero:

Ing.: Crêpes, bacalao, pimiento rojos y verdes, ajo, cebolla, vino blanco y salsa vizcaína.
El.: Hacemos los crêpes a la manera tradicional. Por otra parte se prepara el ajoarriero con el bacalao desalado y el resto de los ingredientes. Después se le añade fumet y salsa vizcaína. Rellenamos los crêpes con el ajoarriero y los colocamos en un plato con un fondo de salsa vizcaína. Se sirve caliente.

341- Queso con anchoas y piquillos:

Ing.: Queso fresco de untar, anchoas en aceite, pimientos del piquillo, nata y coñac.
El.: Picamos las anchoas y los piquillos muy finamente. Mezclamos todos los ingredientes y los colocamos sobre pan tostado. Se sirve a temperatura ambiente.

342- Pimiento relleno de mejillón:

Ing.: Pimientos del piquillo, mejillones, cebolla, pimiento verde, zanahorias, tomate, vino blanco, harina y leche.
El.: Se abren los mejillones al vapor y se pican finamente. Por otra parte se pochan las verduras en aceite y se añade la harina, el vino blanco y el tomate. Hacemos una bechamel y la mezclamos con los mejillones picados y la salsa anterior. Rellenamos los pimientos y los servimos calientes.

343- Tartaleta de puerros:

Ing.: Un kilo de puerros, harina, leche, nata, cebolla, gambas, tartaleta de hojaldre y vino blanco.
El.: Rehogamos los puerros con mantequilla y aceite. Añadimos un poco de cebollita bien picada. Echamos un poco de vino blanco y agua. Dejamos que se cueza bien y al final le añadimos las gambas peladas. Hacemos una bechamel suave con leche y un poco de nata. Mezclamos todo bien y lo echamos en las tartaletas, adornando con unas gambas.

344- Rollito de salmón:

Ing.: Cuatro lonchas de salmón, dos palitos de chatka, medio huevo cocido picado, cebolleta picada, mahonesa, pan de molde y mantequilla.
El.: Se pican dos palitos de chatka, medio huevo cocido, una cebollita y algo de salmón. Se mezcla con un poco de mahonesa y se hace una pasta. Se enrolla en lonchas de salmón y se coloca sobre cuadrados de pan de molde con un poco de mantequilla.

345- Tortilla rellena:

Ing.: Cuatro patatas, cebolla, bonito, huevos, mahonesa, Tabasco, finas hierbas y Tabasco.
El.: Hacemos dos tortillas de patata normales. Preparamos una pasta con el bonito, un huevo cocido y media cebolla, todo bien picadito. Se le añade la mahonesa y el Tabasco al gusto y un poco de finas hierbas. Mezclamos todo y lo extendemos entre las tortillas.

346- Bonito con anchoa:

Ing.: Bonito, anchoas, huevo cocido, cebolla picada, chatka, mahonesa y pan.
El.: Se pica la cebolla, el huevo y la chatka y se desmiga el bonito. Se mezcla todo bien con la mahonesa y se coloca sobre rebanadas de pan frito. Decoramos con una anchoa en aceite.

347- Bacalao:

Ing.: Bacalao desalado, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y pan.
El.: Cortamos seis trozos de bacalao y los rebozamos en harina y huevo. Los freímos en abundante aceite caliente. Preparamos una piperrada con cebolla y pimiento y cubrimos el bacalao con ella. Se sirve sobre pan.

348- Mejillones rellenos:

Ing.: Mejillones, jamón serrano, salsa bechamel, pan rallado y huevo.

El.: Limpiamos bien los mejillones y los cocemos. Picamos el mejillón y el jamón. Por otra parte, preparamos una bechamel y le añadimos los mejillones y el jamón, todo bien picado. Se rellenan las cáscaras con esta masa y se empanan. Freír a la hora de servir.

349- Rellena de crema de centollo:

Ing.: 200 gr. de queso blanco, 100 gr. de carne de centollo, 2 anchoas en salazón y 3 calabacines.
El.: Cortamos el calabacín en rodajas, y las freímos en abundante aceite; seguidamente, las dejamos escurrir en papel absorbente. Para elaborar la crema, batimos el queso, el centollo y las anchoas. Forramos un vaso muy pequeño con las rodajas de calabacín. Rellenamos el molde con la crema y cerramos el recipiente con los bordes del molde. Introducimos el vaso en el frigorífico durante un cuarto de hora y la desmoldamos luego como si fuera un flan. Lo podemos servir sobre una rodaja de pan tostado.

350- Chatka rusa:

Ing.: 200 gr. de chatka rusa y 1/4 de litro de mahonesa.
El.: Desmigar la chatka, quitando cuidadosamente los cartílagos que posee. En un bol, mezclar los dos ingredientes, procurando no excederse con la mahonesa. A continuación, cortar unas rebanadas de pan y extender sobre ellas, con un tenedor, una buena cantidad de chatka.

351- Gele de mollejitas de pato con verduras:

Ing.: 200 gr. de mollejas de pato, 50 gr. de jamón cocido, 6 langostinos, 3 champiñones, 1 calabacín, espinacas, vainas, 3 hojas de gelatina de pescado, nata, caldo de carne y mahonesa o puré de patata.
Ing.: Saltear en aceite la verdura y los langostinos cortados en trocitos. Escurrir y picar finamente junto con las mollejitas. Remojar en agua fría la gelatina y montar la nata. Calentar el caldo y añadir la gelatina. Echar el picado en un bol y añadir la gelatina y la nata, mezclando todo despacio. Rellenar los moldes (vasitos) e introducirlos en el frigorífico durante una hora. Servir sobre una rodaja de pan tostado, con mahonesa o puré.

352- Donostiarra:

Ing.: Pan tostado, anchoas frescas, pimientos del piquillo, jamón serrano y pavo trufado.
El.: Se coloca sobre el pan tostado una loncha de jamón serrano. Por otra parte, se rellenan las anchoas limpias con pimiento del piquillo y pavo trufado, se rebozan y se fríen en abundante aceite caliente. Se coloca el frito sobre el jamón y lo servimos.

353- Mousse de foie:

Ing.: Foie, kiwi, mahonesa, zanahoria, arándanos y tartaleta de hojaldre.
El.: Se hace una mousse de foie con kiwi. Con ella rellenamos una tartaleta de hojaldre y la cubrimos con una mahonesa de zanahoria (hecha añadiéndole a la mahonesa zumo de zanahoria). Encima se coloca una rodaja de kiwi y se adorna con mahonesa se arándanos (hecha añadiendo a la mahonesa arándanos).

354- María:

Ing.: Pan de molde (elaborado con pasas, ciruelas y castañas), pavo trufado, jamón de pato y crema de quesos.
El.: Cortamos el pan de molde por la mitad y lo rellenamos con una loncha de pavo. Se unta el jamón de pato con la crema de quesos, se hace un rollito y se corta en tres trozos. Se colocan los trozos del rollito sobre el pan.

355- Pintxo dulce:

Ing.: Tartaleta de arroz, frutas de temporada: melón, manzana, pera y plátano y gelatina.
El.: Este pintxo se puede hacer con otras frutas, dependiendo de la estación o del mes del año. Horneamos una tartaleta de arroz y la rellenamos de compota de fruta. Se adorna con gelatina variada.

356- Preferido:

Ing.: Tosta de patata, tomate de ensalada, yema de huevo de codorniz cocido rallada, salmón ahumado, mahonesa de arándanos y langostinos cocidos.
El.: Se fríe la patata en un molde y se le coloca encima una rodaja de tomate. Se cubre con la yema rallada y se pone encima salmón ahumado. Lo decoramos con mahonesa de arándanos, hecha con arándanos añadidos a la salsa y un langostino.

357- Menfis:

Ing.: Pan tostado, pavo trufado, queso de Roquefort, pimiento verde y anchoas ahumadas.
El.: Se coloca el pavo trufado sobre una rebanada de pan tostado. Encima se pone el queso azul, el pimiento verde frito y se decora con dos anchoas ahumadas. Por último se le ralla clara de huevo por encima.

358- Cocktail de gambas:

Ing.: Lechuga, chatka, gambas cocidas, clara de huevo cocido y mahonesa.
El.: Se pican todos los ingredientes y se mezclan con la mahonesa. Se coloca sobre una rebanada de pan y se adorna con una cola de gamba cocida y pelada.

359- Gambas rebozadas:

Ing.: Gambas crudas peladas, perejil, ajo, huevo y harina.
El.: Pinchamos dos gambas en un palillo y las pasamos por un plato con huevo, ajo picado y perejil. A continuación, las rebozamos en harina y las freímos.

360- Ensalada de pollo:

Ing.: Pechuga de pollo asada, lechuga, pimiento verde, tomate, cebolla y salsa vinagreta.
El.: Se desmenuza la pechuga de pollo y se mezcla con el resto de ingredientes picados. Como decoración. se rocía con salsa vinagreta.

361- Atún anchoa:

Ing.: Atún claro en aceite, cebolla muy picada, mahonesa, huevo duro, pan de molde y anchoas en aceite.
El.: Se corta el pan, sin las cortezas, en dos rectángulos. Se mezcla el atún y la mahonesa, se coloca sobre el pan y se cubre con el otro rectángulo. Se decora con huevo rallado y con una anchoa.

362- Sandwich:

Ing.: Pan de molde, lombarda, endibia, lechuga, atún en aceite, mahonesa, aceite y vinagre.
El.: Se mezcla la lombarda, la endibia, la lechuga y la mahonesa, todo troceado. Se añade atún desmigado y se coloca sobre le pan, previamente tostado. Se cubre y se corta en triángulos.

363- Tartaleta:

Ing.: Tartaletas de hojaldre, lechuga en tiras, atún desmigado, queso en lonchas troceado, jamón de York en trozos, zanahoria rallada, gambas, aceite y vinagre.
El.: Se mezcla el atún con la lechuga, el queso, el jamón y la mahonesa, rebajada con aceite y vinagre. Se coloca la mezcla en la tartaleta y se adorna con la zanahoria y las gambas enteras o troceadas.

364- Gambas a la gabardina:

Ing.: Sifón, levadura, sal, harina y gambas.
El.: Se pone sifón en un recipiente, se echa levadura, sal y harina y se remueve hasta hacer una pasta. A continuación, se mezcla con las gambas. Se fríen éstas en aceite muy caliente.

365- Riñones:

Ing.: Riñones y bacon.
El.: Se trocean los riñones, quitando todo el sebo. Se fríen los riñones y el bacon. Se ponen en un palillo un trozo de riñón y un trozo de bacon, intercaladamente, hasta completar el palillo.

366- Lecheras de ternera:

Ing.: Lecheras, ajo y pan rallado.
El.: Se trocean las lecheras y se les echa sal y ajo bien picadito. A continuación, se pasan por pan rallado y se fríen en aceite caliente.

367- Oriental:

Ing.: Patata cocida, huevo cocido, bonito, anchoa en salazón y aceituna.
El.: Troceamos en cuadrados la patata cocida y montamos sobre ella una rodaje de huevo, el bonito y una anchoa, adornándolo con una aceituna rellena. Se hace una vinagreta convencional y se recubre el pintxo con ella.

368- Chatka:

Ing.: Chatka, gambas cocidas, cebolla y pimiento.

El.: Partimos por la mitad un palito de chatka y pinchamos ambas mitades en un palillo. En cada extremo pinchamos una gamba pelada. Se hace una vinagreta con la cebolla y el pimiento y se recubre el pintxo con ella.

369- Anchoas:

Ing.: Pan tostado, jamón cocido, anchoa salazón, huevo cocido y mahonesa.
El.: Se tuesta el pan y se monta sobre él jamón cocido en tiras. Encima se coloca una rodaja de huevo cocido. Como decoración ponemos mahonesa, dos anchoas y un poco de huevo picado.

370- Calabacín relleno:

Ing.: Calabacín, jamón serrano, huevo cocido, pimiento verdes y rojos y tomatitos.
El.: Partimos el calabacín en rodajas muy finas. Entre rodaja y rodaja ponemos jamón serrano, huevo cocido, pimiento rojo y verde y lo rebozamos. Adornamos con tomatitos y pimientos en crudo.

371- Cóctel de cigalitas y gambas:

Ing.: Gambas o langostinos, cigalas, huevos, aceite, aguacate.
El.: Troceamos las cigalas, previamente fritas, y cocemos y troceamos las gambas (langostinos). Las aliñamos con una mahonesa muy ligera hecha a base de aguacate y rellenamos los volovanes con este cóctel.

372- Revuelto de níscalos:

Ing.: Níscalos, cebollita, ajo y huevo de codorniz.
El.: Picamos la cebollita y el ajo y lo ponemos a pochar. Añadimos los níscalos troceados y dejamos que se hagan. Ponemos todo en el pan y lo adornamos con huevecitos de codorniz cocidos y pimientos.

373- Pavo combinado:

Ing.: Filete de pavo, pimientos verdes, setas de cardo y pan.
El.: Se empanan los filetes de pavo y se fríen con los pimientos verdes. Por otra parte, se fríen las setas. Se coloca sobre el pan el pimiento verde pelado, encima el pavo empanado y, como colofón, las setas.

374- Revuelto de hongos:

Ing.: Hongos, cebolla, ajos frescos, huevo y pan.
El.: Trocemos los hongos y los salteamos con un poco de cebolla y ajo frescos. Los ponemos en su punto de sal y los mezclamos con los huevos batidos. Hacemos un revuelto en la sartén bien caliente. Se sirve sobre una rodaja de pan.

375- Bacon ahumado:

Ing.: Calabacín o berenjena, bacon, pimiento del piquillo, cebolla y pan.

El.: Se reboza el calabacín y se fríe en abundante aceite caliente. Por otra parte, se pasan el bacon y los pimientos por la sartén. Se cortan estos últimos en tiras. Se hacen unas rabas de cebolla y se colocan sobre el pan.

376- Champiñón relleno:

Ing.: Champiñones, cebolla, pimiento rojos y verdes, ternera, pavo o pescado, salsa bechamel, pan rallado y huevo.
El.: Se hacen a fuego lento los tallos de los champiñones con la verdura picada y la ternera, pavo o pescado. Se hace una rica masa con todo ello para rellenar las txapelas. Una vez rellenas, se pasan por la bechamel y se empanan. Freír en abundante aceite y servir caliente.

377- Pimiento relleno de morcilla:

Ing.: Morcilla, pimientos rojos del piquillo, ajos y aceite.
El.: Freímos la morcilla y sacamos toda su masa. Sofreímos unos pimientos y los rellenamos con la masa de la morcilla. Con ajos, pimientos y leche hacemos una salsa, que, bien pasada por el chino, utilizaremos para cubrir el pimiento.

378- Pimiento verde relleno de chipirón:

Ing.: Pimientos verdes, chipirones, cebolla, tomate, tinta, huevos, harina y huevo cocido.
El.: Trocear los chipirones y cocinarlos con un poco de cebolla y pimiento verde. Con esta masa, rellenar los pimientos verdes una vez cocinados. Hacer la salsa de los chipirones como para hacerlos en su tinta, y cubrir los pimientos, ya rebozados, con ella. Adornar con huevo rallado.

379- Txalupas de atún:

Ing.: Atún desmigado, guindillas, pimientos del piquillo y anchoa.
El.: Se coloca el atún sobre los panecillos, y en las esquinas se ponen dos trozos de guindilla. Por último, se pone encima el pimiento y la anchoa.

380- Brocheta de champis:

Ing.: Champiñones, pimiento verde, bacon, sal.
El.: Se colocan en pintxo largo todos los ingredientes, intercalándolos alternativamente. Se les echa una pizca de sal y se hacen con aceite a la plancha.

381- Tortilla Otzaran:

Ing.: Patatas, huevos, lechuga, tomate, mahonesa, atún, anchoas.
El.: Como base, se prepara una tortilla de patata al estilo tradicional. Se deja enfriar y se abre por la mitad, se pone mahonesa y se colocan encima la lechuga, el tomate, el atún y las anchoas.

382- Cocktail de marisco:

Ing.: Gambas cocidas, cigalas cocidas, tomate frito, chatka, pimiento verde, pepinillo, salsa rosa y pan tostado.

El.: Se pican bien todos los ingredientes, se mezclan con salsa rosa y se colocan sobre el pan. Como adorno se puede colocar una gamba cocida o algún otro marisco.

383- Ensalada de verano:

Ing.: Tomate, bonito en aceite, huevo cocido, gamba cocida, patata cocida, cebolla, perejil, aceite y vinagre.
El.: Se pinchan en un palillo todos los ingredientes dejando en la parte inferior el tomate y la patata. Se rocía con una vinagreta de cebolla, perejil, aceite y vinagre.

384- Ensalada de salmón:

Ing.: Salmón, gamba cocida, espárrago, aceitunas y vinagreta (cebolla, perejil, aceite y vinagre).
El.: Se coloca el salmón ahumado, hecho un rollito, pinchado en un palillo, al igual que la gamba, el espárrago y la aceituna. Se rocía con vinagreta.

385- Champiñones rellenos:

Ing.: Champiñones, cebolla, pimiento verde, pan rallado, picadillo de carne, harina y huevo.
El.: Se cuece el champiñón. Se pica la cebolla y el pimiento y se rehoga todo ello. A continuación, se le añade el picadillo y el pan rallado y se rellena el champiñón. Para acabar, se reboza en harina y huevo y se fríe. Como adorno se le pueden poner encima unas tiras de pimiento verde y/o rojo.

386- Pimiento con anchoas:

Ing.: Pimientos del piquillo, anchoas en aceite y vinagreta.
El.: Se corta una rebanada de pan y sobre ella, se coloca un pimiento del piquillo frito a la plancha. Sobre el pimiento se colocan las anchoas y se cubre todo con la vinagreta para adornarlo.

387- Pintxo Suso:

Ing.: Lechuga, salsa rosa, cuatro gambas, tira de pimiento verde o rojo y huevo cocido.
El.: Sobre una rodaja de pan colocamos una hoja de lechuga y huevo duro y se rocía con salsa rosa. Sobre la salsa se colocan cuatro gambas cocidas y se adorna con una tira de pimiento rojo o verde.

388- Langostinos con bechamel:

Ing.: 1 kg. de langostinos, tres cucharadas de harina, un litro de leche, mantequilla, huevo y pan rallado.
El.: Cocer los langostinos en agua y sal. Pelarlos y poner 2 piezas en un palillo. Hacer una bechamel con la mantequilla (130 gr.), la harina y la leche y sazonar. Envolver los langostinos con la bechamel. Dejar enfriar. Rebozar con huevo y pan rallado y freír.

389- Croquetas de oca:

Ing.: Carne de oca, tres cucharadas de harina, 130 gr. de mantequilla, un litro de leche, sal y pimienta.

El.: Triturar la carne de oca. Por otra parte, hacer una bechamel con la mantequilla y la leche. Una vez hecha, mezclarla con la carne de oca en cantidad suficiente hasta que tome un color crema. Rebozar y freír.

390- Croquetas de marisco:

Ing.: Mariscos: gambas, mejillones, vieiras, hongos o champiñones (según temporada) y sapo. Masa: tres cucharadas de harina, mantequilla y un litro de leche. Chalota, vino blanco y pimienta.
El.: Cocer las gambas. Hacer los mejillones al vapor. Preparar las vieiras en mantequilla con chalota, sal, pimienta y vino blanco. Una vez hechas, añadir el sapo en dados. Por otro lado, se hacen los hongos y, cuando están hechos, se mezclan con todo lo anterior y se tritura todo. Hacer una bechamel con la leche y un poco del jugo de los guisos de los mariscos. Mezclar la bechamel con los mariscos, rebozar y freír.

391- Anchoa Rellena:

Ing.: Anchoas, sal, pimiento del piquillo, harina, huevo y aceite.
El.: Limpiar las anchoas quitando las espinas. Sobre una anchoa poner medio piquillo previamente hecho y cubrir con otra anchoa. Salar, pasar por harina y huevo y freír en aceite bien caliente.

392- Gamba rebozada:

Ing.: Gamba, sal, harina, huevo, aceite y pan frito.
El.: Después de pelar las gambas, salar, pasar por harina y huevo y freír. Servir sobre pan frito.

393- Champis con jamón:

Ing.: Champiñones, cebolla, pimiento verde, ajo, guindilla, jamón, aceite y tomate.
El.: Picar las verduras finamente y pochar; añadir los champis y el jamón, salar y echar tomate y vino blanco. Añadir agua y cocer durante 20 minutos, aproximadamente.

394- Perrito:

Ing.: Salchicha y panecillo.
El.: Se vacía el panecillo y se introduce la salchicha de Frankfurt, hecha a la plancha. Se sirve caliente.

395- Queso con nueces:

Ing.: Nueces, queso de untar y pan.
El.: Se unta el queso en el pan y se decora con nueces.

396- Bonito a lo Roberto:

Ing.: Bonito, aceitunas, pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, aceite y vinagre.

El.: Se pincha en un palillo el bonito en escabeche y una aceituna. Se cubre con una vinagreta hecha con el resto de los ingredientes.

397- Johana:

Ing.: Chipirones pequeños, cebolla, ajo, pimientos verdes, tartaleta de hojaldre, fumet de pescado, puré de patatas, vino blanco y aceite de oliva.
El.: Se limpian y trocean los chipirones, reservando las tintas en un vaso con agua. Se pone la verdura en una cazuela para que se vaya haciendo. Se doran los chipirones en una satén y se añaden a la verdura. Añadimos un vaso de vino blanco al jugo que han soltado los chipirones y se deja evaporar un poco. Después, se vierte en la cazuela. Se añade también un cazo de fumet de pescado caliente y las tintas de chipirón. Se deja hacer un rato y se sirve en tartaletas.

398- Bacalao a lo Sayoa:

Ing.: Bacalao desalado, pimientos verdes, cebolla, ajos, guindillas, Cayena y aceite de oliva.
El.: Troceamos los pimientos y la cebolla en juliana y los ajos en láminas y ponemos todo a pochar a fuego lento con bastante aceite. Por otra parte, se hace el bacalao en cazuela de barro y, cuando está casi en su punto, se le añade la verdura y la Cayena. Se deja terminar de hacer durante un instante y se sirve caliente.

399- Pintxo peli:

Ing.: Mejillones, puerros, tomate, zanahoria, cebolla, ajo, vino de Oporto, pimienta blanca, mantequilla, tartaletas y aceite de oliva.
El.: Se pican los puerros, las zanahorias, la cebolla, los ajos y el tomate y se echan a una cazuela en la que tendremos mantequilla y aceite muy caliente. Cuando esté casi hecho, se añade una copita de Oporto, la pimienta y los mejillones. Dejamos que se termine de hacer y lo servimos en tartaletas.

400- Pudín de Krabarroca:

Ing.: Krabarroca, huevos, tomate, pimienta, nata, huevo de codorniz, gamba y mahonesa.
El.: Batimos los huevos con la nata y el tomate. Añadimos la krabarroca desmenuzada y la pimienta. Mezclamos bien y lo vertemos en un molde de horno untado con mantequilla. Lo hacemos al horno al baño María hasta que quede compacto. Se deja enfriar y se corta. Se adorna con un huevecito de codorniz cocido, una gamba pelada y cocida y mahonesa. Se sirve sobre una rebanada de pan.

401- Piquillos rellenos de chatka:

Ing.: Pimientos del piquillo, chatka, huevo cocido, mahonesa, pan.
El.: Se pica la chatka, un pimiento del piquillo y un huevo cocido y se mezcla con la mahonesa. Con la mezcla resultante, se rellenan los pimientos y se sirven sobre una rebanada de pan.

402- Pastel de espárragos y salmón:

Ing.: Espárragos, huevos, leche Ideal (evaporizada), salmón ahumado, gambas cocidas, tomatitos y tartaletas de hojaldre.
El.: Se baten los huevos con la leche y se le añaden los espárragos picados. Se hace al baño María en el horno durante media hora, aproximadamente. Se sirve en una tartaleta y se decora con salmón ahumado, una gamba y un tomatito.

403- Anchoas a la marinada:

Ing.: Para 10 pintxos: 1/2 kilo de anchoas frescas, 1 cucharada de sal marina, un vasito de vinagre, una cebolla, un pimiento verde y aceitunas rellenas.
El.: Se limpian las anchoas, se ponen en un recipiente cubiertas con la sal y se meten en el frigorífico 24 horas. Después de ese tiempo, se pasan por agua y se dejan en tiras limpias. Se introducen en un recipiente con vinagre y se dejan macerar durante unas horas. Después se hacen los pintxos atravesando varias tiras de anchoa de anchoa con un palillo y terminando con una aceituna. Se decora con rodajas finas de pimiento y cebolla y rociando con aceite de oliva.

404- Tortilla de bacalao:

Ing.: Para 10 pintxos: 25 gr.. de bacalao desalado, una cebolla grande, tres pimientos verdes, ocho huevos y aceite de oliva.
El.: Se pican fino los pimientos y la cebolla y se ponen a pochar en una cacerola con aceite. Una vez que está todo muy tierno, se le añade el bacalao desmigado, dejando que hierva todo junto unos dos o tres minutos. Se elabora, con los ingredientes anteriores, una tortilla que debe quedar jugosa. Se sirve sobre una rebanada de pan.

405- Choricillos cocidos:

Ing.: Choricillos de Rioja, vino blanco, una pastilla de carne y agua.
El.: Se pone a hervir el agua con un chorrito de vino y la pastilla de carne. Cuando hierve, se añaden los chorizos y se baja el fuego para que cuezan lentamente durante 45 min. Se presenta sobre una rebanada de pan o en bocadillos pequeños.

406- Champiñón Tamboril:

Ing.: Champiñón, ajos, guindillas, sal, aceite de oliva, agua y perejil.
El.: Se pone a hervir en una cazuela una mezcla de mitad de agua y mitad de aceite. Se añade abundante ajo y una pizca de perejil. Se hierven en esta salsa los champiñones y la guindilla durante unos cinco o diez minutos. Se deja reposar y listo para servir.

407- Mousse de queso:

Ing.: Quesos de cabra y Roquefort y leche.
El.: Se mezcla el queso y se le añade la leche en una cazuela. Al hervir, se baten todos los ingredientes y se deja reposar. Se puede servir con pan tostado, hojaldres o pastas.

408- Ensalada de txangurro:

Ing.: Carne de txangurro, cogollos, cebolla, mahonesa y Tabasco.
El.: Se pican los cogollos y la cebolla y se mezcla con la carne de txangurro. Se le añade mahonesa y Tabasco y se mezcla todo bien.

409- Pimiento relleno:

Ing.: Pimiento del piquillo, chatka, langostino y mahonesa.
El.: Se pican la chatka y el langostino y se mezclan con la mahonesa. Después rellenamos el pimiento con la mezcla y decoramos con mahonesa.

410- Pastel de pimiento:

Ing.: Cebolla, puerro, zanahoria, pimiento del piquillo, huevos, nata y tomate.
El.: Se pica el puerro, la cebolla y la zanahoria y se sofríe. Se añade el tomate y el pimiento. En un recipiente aparte, se baten los huevos, se le añade la nata y el sofrito y se mezcla todo bien. Después se vierte todo en un molde y se cuece al baño María hasta que quede sólido.

411- Gambas con bacon:

Ing.: Gambas y bacon.
El.: Se pelan las gambas, se enrollan en bacon, se sujetan con un palillo y se fríen en aceite bien caliente.

412- Espárrago relleno de txangurro:

Ing.: Espárragos gruesos, txangurro, txakolí, tomate frito, huevo cocido, coñac, margarina, aceite, pimienta blanca y sal.
El.: Se cuece el txangurro y se desmiga. Se echa un poco de aceite, y una vez caliente, se pone el txangurro, huevo cocido picadito, un poco de salsa de tomate, margarina, txakolí, coñac, pimienta blanca y sal. Con esta mezcla, se rellena el espárrago, abriéndolo por la mitad, se reboza y se fríe en aceite muy caliente.

413- Puding de bacalao:

Ing.: Pimiento del piquillo, pimiento verde, 200 gr.. de nata líquida, 8 huevos, pimienta blanca, bacalao (300 gr..) y cebolla.
El.: Se trocea el bacalao con los pimientos verdes y la cebolla y se pone a pochar. Por otra parte, se unta un molde con mantequilla y se coloca en él una base de pimiento verde, que previamente habremos frito. Se coloca el bacalao, que tenemos preparado, en el molde y se cubre con pimientos del piquillo. Por último, se añade una mezcla de huevos batidos con nata, sal y pimienta y se hornea durante 25 minutos a fuego medio.

414- Foie con mousse de piquillo:

Ing.: Foie, pimientos del piquillo, espárragos y mahonesa.
El.: Sobre una tosta colocamos el foie y lo cubrimos con una mousse hecha batiendo mahonesa y pimientos del piquillo. Por último se decora con la punta de un espárrago triguero.

415- Calamares:

Ing.: 100 gr. de calamar natural, harina, un poco de levadura, sal y sifón.
El.: Limpiar bien el calamar y trocearlo en tiras. Hacer una masa con el resto de ingredientes sin olvidar echar un chorrito de sifón, que hará que la masa quede más hueca. Introducir las tiras de calamar en la masa, después de que ésta haya subido (aprox. 20 minutos). Mezclar bien todo y echar a la freidora a una temperatura de 180º hasta que se doren.

416- Rompepechos:

Ing.: 1 bote de pimiento del piquillo, ajo, sal, una pizca de aceite, rodaja de pan frito y 14 filetes de anchoas en aceite.
El.: Freír el pan y dejar enfriar. Trocear el pimiento y las anchoas y mezclar bien. Si tiene mucho líquido, escurrir. Colocar el picado sobre la rodaja de pan. Se puede adornar con una aceituna ó una lámina de pepinillo.

417- Alcachofa tendido 5:

Ing.: 6 yemas de espárragos, 6 alcachofas, 6 lonchas finas de jamón serrano, harina y huevo.
El.: Rebozar con la harina y el huevo los espárragos y las alcachofas. Freír a 200º. Envolver en una loncha de jamón. Atravesar todo con un palillo, para sujetar, y servir.

418- Teorema:

Ing.: Huevo de codorniz, jamón ibérico, salmón, tartaleta y mahonesa.
El.: Se prepara la tartaleta y se coloca en su interior el jamón y el salmón mezclado. Se fríe el huevo y se coloca cubriendo la mezcla.

419- Zabaleta:

Ing.: Pan frito, mahonesa, guisantes, patata, zanahoria, huevo cocido y langostino.
El.: Se mezclan todos los ingredientes, excepto el langostino. Se coloca la mezcla sobre el pan y decora con el marisco.

420- Kontxi:

Ing.: Pan frito, salmón fresco, patata cocida, mahonesa y perejil.
El.: Se macera el salmón en aceite durante unas horas. Se escurre y se coloca sobre el pan. Se coloca la patata encima y sobre ésta la mahonesa y una ramita de perejil.

421- Tartaleta de Hongos:

Ing.: Hongos, hojaldre, nata, gambas, ajo, sal, aceite de oliva.
El.: Se hornean las tartaletas de hojaldre. Se saltea el hongo picado, con el ajo, en aceite de oliva. Se le añade vino blanco y nata y se deja reducir. Rellenar la tartaleta y colocar una gamba cocida encima.

422- Primavera:

Ing.: Pan, huevo cocido, jamón de York, chatka, anchoa, mahonesa, gamba.
El.: Se monta sobre una rodaja de pan una loncha de jamón, una rodaja de huevo, la chatka encima y sobre ello una anchoa y una roseta de mahonesa con una gamba cocida.

423- Pimiento tiburcio:

Ing.: Pimiento verde, queso de Burgos, anchoa, crema de queso fresco y pan.
El.: Sobre una rodaja de pan, se coloca medio pimiento verde frito y sobre ello queso de Burgos, una anchoa y una avellana de queso fresco en crema.

424- Degustación de salmón en canapé:

Ing.: Pan de molde, mantequilla, limón y salmón.
El.: Se unta el pan con matequilla y se coloca encima el salmón ahumado cortado muy fino y rociado con un chorrito de limón.

425- Degustación de caviar en canapé:

Ing.: Pan de molde, mantequilla, caviar, limón y mahonesa.
El.: Se unta el pan en mantequilla y se coloca sobre él el caviar y se le agrega un chorrito de limón.

426- Degustación de roastbeef en canapé:

Ing.: Pan de molde, mantequilla, entrecot de ternera, remolacha de pepinillo, cebolleta, guindilla, tomate, rabanito y mahonesa.
El.: Se fríe un cuarto kilo de entrecot en aceite a 250º. Una vez hecho esto, se corta muy fino y se rellena cada loncha con remolacha. Se coloca encima de pan untado de mantequilla y se decora con el resto de los ingredientes.

427- Donibaneko:

Ing.: Pan de molde, bonito en escabeche, salsa de mahonesa, anchoa, gambas y huevo duro.
El.: Se quitan las cortezas al pan de molde y se le unta el bonito mezclado con mahonesa. Se cubre con otra rebanada y se corta por la mitad. En un lado se coloca una rodaja de huevo con anchoa y mahonesa y se adorna con clara de huevo. En el otro lado se pincha una gamba con mahonesa y se adorna con yema de huevo.

428- Huevo relleno:

Ing.: Huevo, bonito, mahonesa, gamba y aceituna rellena de anchoa.
El.: Se parte el huevo duro por la mitad y se le quita la yema para, en su lugar, meter bonito desmigado. Se cubre con mahonesa y se decora con la yema de huevo rallada. Se termina el pintxo con una gamba y una aceituna pinchada con un palillo sobre el huevo.

429- Paté con anchoa:

Ing.: Pan de molde, paté y anchoa.

El.: Se tuesta el pan de molde y se le da forma. Se unta el paté y se cubre con anchoas.

430- Bola de carne:

Ing.: Harina, leche, mantequilla, pimiento del piquillo, carne picada, verduras variadas y pasta Orly.
El.: Se hace una salsa bechamel (harina, leche y mantequilla) y se le añade el pimiento troceado, la carne picada y las verduras salteadas. Se deja enfriar y se hacen bolas con la masa. Se rebozan en la pasta Orly y se fríen en abundante aceite.

431- Lengua:

Ing.: Lengua, cebolla, puerro, perejil, zanahoria, salsa: cebolla, puerro, zanahoria, ajo, vino blanco, harina, caldo de la cocción.
El.: Poner a cocer la lengua con las verduras hasta que esté tierna. Salsa: Pochar las verduras, añadir harina y rehogar hasta que coja color. Echar el vino y el caldo y cocer a fuego lento. Pasar por el chino.

432- Txalintxo:

Ing.: Tartaleta de hojaldre, verduras de temporada, salsa de tomate, brandy o coñac, carne picada, leche, harina, nata.
El.: Freír las verduras hasta que se hagan. Añadir harina y rehogar. Seguidamente, echar el coñac, la salsa de tomate y la leche. Dejar cocer y, una vez hecho, suavizar con un poco de nata. Rellenar las tartaletas y servir.

433- Anchoas con papaya:

Ing.: Anchoas, vinagres de vino y sidra, aceites de oliva y girasol, papaya en almíbar y pan tostado.
El.: Marinamos las anchoas con los correspondientes vinagres durante unas tres horas. A continuación, se separan los lomos y se introducen en aceite durante 2 horas. Sobre una base de pan recién tostado, colocamos unos lomos de anchoa y sobre ellos una tira de papaya y adornamos con dos rosetones de mahonesa.

434- Anchoas con anchoas en salazón:

Ing.: Anchoas, vinagres de vino y sidra, aceites de oliva y girasol, anchoas en salazón, pimiento del piquillo y pan tostado.
El.: Sobre una base de pan tostado, colocamos unos lomos de anchoa marinada y sobre éstos un lomo de anchoa en salazón y una tira de pimiento del piquillo. Adornamos con cebollita picada finamente y macerada en limón.

435- Montados de bacalao al ajo tostado:

Ing.: Bacalao desmigado y desalado, ajo, cebolla, pimiento verde, pan tostado.
El.: Se trocea finamente abundante cebolla y pimiento verde y se pocha, durante mucho tiempo, a fuego muy lento con el bacalao desmigado y el ajo confitado. Para confitar el ajo: se cogen abundantes ajos y, sin pelar, se ponen a fuego muy, muy lento durante unas 5 horas. Sobre una

base de pan tostado, se pone una porción del bacalao pochado con la cebolla, el pimiento y el ajo confitado. Sobre esto se adorna con una mahonesa hecha, así mismo, con ajo confitado y se meten al grill durante 4 minutos para gratinar.

436- Gildas:

Ing.: Guindillas (tiernas y, a poder ser, de la costa), anchoas en salazón, aceitunas deshuesadas.
El.: Se engarzan en un palillo la anchoa en salazón con 3 ó 4 guindillas (previamente preparadas en sus vinagres), y las aceitunas deshuesadas.

437- Anchoas con oliva:

Ing.: Anchoas, vinagres de sidra y vino, aceites de oliva y girasol, paté de oliva negra y pan tostado.
El.: Sobre una base de pan tostado, colocamos unos lomos de anchoas marinadas y, sobre éstos, un poco de paté de oliva negra. Adornamos con un poco de cebollita finamente picada y macerada en limón.

438- Champi al horno:

Ing.: Champiñón, pimiento verde y rojo, perejil, ajo, jamón, Tabasco, aceite y limón.
El.: Lavar los champis, picar todo (pimientos, perejil, ajo, jamón). Se rellenan los champis, se hornean durante unos 10 minutos y se sirven troceados.

439- Txikero:

Ing.: Puerro, cebolla, bacalao desmigado, langostinos, huevo y aceite de oliva.
El.: Se corta el puerro y la cebolla en juliana y se pocha en aceite a fuego lento. Después, se añade el bacalao y los langostinos. Una vez que todo está pochadito, se añade el huevo batido y se hace un revuelto. Se sirve sobre rebanada de pan.

440- Mejillones rellenos:

Ing.: Mejillones, cebolla, pimiento rojo, harina, leche, aceite de oliva, huevo, pan rallado y sal.
El.: Se rehoga la carne del mejillón picada junto con la cebolla y el pimiento, picados también. Después se hace una bechamel y se le agrega lo rehogado anteriormente. Con la mezcla resultante, se rellena la cáscara del mejillón. Se pasa por huevo batido y pan rallado y se fríe en abundante aceite.

441- Anchoas vinagreta:

Ing.: Anchoas, vinagre, aceite de oliva, pimiento rojo y verde, cebolla y pan.
El.: Se maceran las anchoas limpias en vinagre durante 24 horas. Después se pasan por agua, se secan, se colocan sobre pan y se cubren con una vinagreta que habremos hecho con vinagre, aceite, pimiento y cebolla.

442- Buñuelos de bonito:

Ing.: Bonito, patata cocida, cebolla, perejil y yema de huevo.
El.: Se pica la patata, la cebolla y el perejil y se desmiga el bonito. Se mezcla todo con la yema de huevo y se fríe en forma de buñuelo.

443- Pimiento de txangurro:

Ing.: Txangurro cocido, margarina, huevo cocido, tomate, vino blanco y pimientos del piquillo.
El.: Se desmiga el txangurro y se pica el huevo cocido. Se mezcla todo con tomate y vino blanco y se rellenan los pimientos del piquillo con este masa.

444- Mejillón con espinaca:

Ing.: Mejillones, tomate, bechamel, espinacas, huevos y pan rallado.
El.: Se hierven los mejillones. Por otro lado, hacemos una bechamel y le añadimos el mejillón cocido, las espinacas cocidas, el tomate, los pimientos, la cebolla, el ajo y el huevo cocido, todo ello bien picado. Rellenamos con ello el mejillón y lo freímos en abundante aceite caliente.

445- Bonito con mahonesa:

Ing.: Bonito del norte en aceite, cebolla, guindilla y mahonesa.
El.: Se desmiga el bonito y se pica muy pequeña la cebolla y la guindilla. Se mezcla todo con la mahonesa y se coloca en una rebanada de pan.

446- Champi a la plancha con gamba:

Ing.: Champiñón, gamba y ali-oli (ajo picado con perejil, aceite y un poco de soberano).
El.: Se limpian los champiñones y se ponen en la plancha con la gamba. Cuando estén hechos, se echa ali-oli por encima y se sirve.

447- Bacalao con pimiento verde:

Ing.: Bacalao desalado, pimiento verde y cebolla.
El.: Se parte en trozos el bacalao y se fríe con un poco de pimiento verde y cebolla picados. Para servir, se coloca encima del bacalao la salsa.

448- Tartaleta Cocktail:

Ing,: Tartaleta de hojaldre, langostinos, crema de gambas, salsa cocktail y lechuga.
El.: Se cuecen los langostinos y se pican. Posteriormente se añade la crema de gambas y la salsa cocktail. Se mezcla todo bien y se rellena la tartaleta, a la que habremos colocado un fondo de lechuga en juliana.

449- Txangurro:

Ing.: Txangurro, cebolleta, cogollo de Tudela y crema de cangrejo.

El.: Se cuece y se desmiga el txangurro. Se pica muy fino el cogollo y la cebolla y se mezcla con el txangurro. Se le añade la crema de cangrejo y se le puede dar un toque de picante con Tabasco, al gusto. Se sirve en tartaleta de hojaldre o tostada.

450- Ramiro:

Ing.: Jamón Ibérico, ajo, huevos de codorniz, mahonesa y pimiento verde asado.
El.: Con la mahonesa y el ajo se hace una salsa ali-oli. Se añade el jamón, los huevos cocidos y los pimientos verdes, como muestra la fotografía.

451- Hojaldre de bonito:

Ing.: Volován de hojaldre, bonito, huevo, cebolla y tomate natural.
El.: Se hace el tomate tipo pisto y se deja enfriar. Se añade el bonito desmigado, el huevo cocido y la cebolla, todo bien picado. Se mezcla todo bien y se rellena el volován.

452- Anchoas con pimiento:

Ing.: Pimientos del piquillo, alegría riojana y anchoas en salazón.
El.: Se colocan las anchoas sobre una rebanada de pan y se cubren con el pimiento y la alegría riojana picados.

453- Pudín de morcilla:

Ing.: Morcilla de cebolla, verduras, huevos y nata.
El.: Se mezclan todos los ingredientes y se vierten en una pudinera, que pondremos a hornear al baño María durante una hora y media.

454- Espárrago con Chatka:

Ing.: Pan frito, espárrago, chatka y vinagreta de cebolla, perejil y pimiento.
El.: Se fríe el pan y se unta con ajo. Sobre él se coloca medio espárrago cortado transversalmente. Se pone chatka encima y se tapa con el otro medio espárrago. Por último se rocía con la salsa vinagreta que habremos hecho con la cebolla, el perejil y el pimiento aliñados.

455- Tartaleta de ensaladilla:

Ing.: Tartaleta de hojaldre, patata cocida, huevo cocido, gambas y mahonesa.
El.: Se hace una ensaladilla con todos los ingredientes y se rellena la tartaleta. Como decoración se ralla yema de huevo cocido por encima y se coloca una gamba cocida como bandera.

456- Cabeza de jabalí:

Ing.: Pan tostado, cabeza de jabalí, queso Roquefort y anchoa en aceite.
El.: Se coloca la cabeza de jabalí encima del pan tostado. Sobre el embutido se pone el queso y, para acabar, se decora con una anchoilla.

457- Gilda Ugari:

Ing.: Bonito, guindillas, anchoas, aceitunas y salsa vinagreta (cebolla, pimientos rojos y verdes, aceite, vinagre y sal).
El.: Insertamos varias guindillas en un palillo. Después introducimos en él una aceituna, una anchoa y un trozo de bonito y lo aliñamos con salsa vinagreta.

458- Ensalada de verdura:

Ing.: Tomate, pimiento verde, bonito, mahonesa, anchoa, huevo cocido y pan.
El.: Se pican el tomate, el pimiento y el bonito y se mezcla todo esto con la mahonesa. Se coloca sobre una rebanada de pan, adornándolo con una anchoa y huevo cocido rallado por encima.

459- Vegetal "coro":

Ing.: Tomate, lechuga, huevo cocido, bonito, mahonesa y pan.
El.: Se coloca una hoja de lechuga sobre una rebanada de pan. Encima ponemos una rodaja de tomate, otra de huevo cocido con mahonesa y bonito y se espolvorea todo con huevo rallado.

460- Urkabito:

Ing.: Bacalao, pimiento, cebolla. Para la bechamel: harina, mantequilla, leche y sal.
El.: Hacer la bechamel añadiendo como toque personal un poco de cebolla frita y un poco del jugo del bacalao frito. Freír el bacalao a fuego lento. Trocearlo en pequeños tacos para poder pincharlo con el pimiento. Realizar esta operación y envolver en la bechamel. Dejar enfriar, pasar por harina, huevo y pan rallado y freír.

461- Pollo verde:

Ing.: Pollo, lechuga y mahonesa.
El.: Freír las pechugas del pollo y desmigarlas. Limpiar bien la lechuga, picarla y dejar que se seque bien. Elaborar la mahonesa con huevo, limón vinagre y sal. Mezclar todo y colocar sobre una rodaja de pan.

462- Bacalao Gros:

Ing.: Bacalao, pimiento del piquillo y mahonesa.
El.: Freír el bacalao con bastante cebolla, un poco de ajo y perejil. Elaborar la mahonesa con huevo, limón, vinagre y sal. Una vez frío, desmigar el bacalao y cortar en trocitos el pimiento. Mezclar estos dos ingredientes. Untar con mahonesa una rodaja de pan y colocar la mezcla encima.

463- Pastel de anchoas:

Ing.: Paté de anchoa, nata líquida, mahonesa y pan tostado.
El.: Se elabora una crema suficientemente densa mezclando el paté de anchoas y la nata líquida. Posteriormente se tuesta el pan cortado en rodajas finas y se añade la crema previamente elaborada, cubriéndose con una capa fina de mahonesa.

464- Pimiento relleno:

Ing.: Pimientos del piquillo, carne picada, pimiento verde y rojo, perejil, cebolla y zanahoria.
El.: Se prepara la carne, refriéndola con un poco de ajo, cebolla y pimiento verde. Con el preparado anterior, se rellenan los pimientos del piquillo y se cubren con una salsa realizada a base de pimiento rojo, zanahoria, cebolla y tomate.

465- Urkia:

Ing.: Pimiento verde, bonito en aceite, huevo cocido, pan tostado y mahonesa.
El.: Se refríen los pimientos verdes y después se elabora una masa desmigando el bonito y añadiéndole cebolla muy picada, con la que se rellenan los pimientos. Los pimientos, previamente rellenos, se sitúan sobre pan tostado y se decora al gusto.

466- Pintxo de temporada:

Ing.: Aguacate, jamón de pato, endibia, salsa Roquefort y lechuga.
El.: Se pone la salsa de Roquefort sobre la endibia, a continuación se colocan sobre ésta dos filetes de jamón de pato y dos de aguacate, se pone también un trocito de lechuga y se condimenta con un poquito de vinagreta.

467- Mousse de espárrago triguero:

Ing.: Espárragos trigueros y salmón ahumado, jamón de pato.
El.: Se colocan por bandas los sabores del espárrago y el salmón sobre una mousse de bastante consistencia. Se presenta con una yema de espárrago y un trocito de jamón de pato.

468- Bacalao al pil-pil:

Ing.: Bacalao, ajos, aceite y pimiento.
El.: Se rehogan bien en el aceite, el ajo y el pimiento y se añade el bacalao cortado en taquitos. Se deja hacer poco tiempo. Se sirve con trocitos de pimiento encima.

469- Tortilla de bacalao:

Ing.: Bacalao, huevos, aceite, cebolla y pimiento verde.
El.: Previamente, se pocha la cebolla con el pimiento verde; a este mismo sofrito se le añade el bacalao ya desalado. Después de unos minutos, se une todo esto a los huevos, ya batidos con el perejil, y se hace una tortilla jugosita que se sirve en triángulos.

470- Anchoa en salazón:

Ing.: Anchoa en salazón, aceite, pimiento verde y cebolla.
El.: Primero se fríe el pimiento verde y la cebolla a fuego lento, sobre una rebanada de pan, se pone un trozo de pimiento verde y se le coloca encima una anchoa en salazón. Se adorna con cebolla del sofrito y un trocito de pimiento del piquillo por encima.

471- Jamón y lomo de Sánchez Romero:

Ing.: Jamón y lomo de cerdo ibérico curado en la sierra de Aracena, en el pueblo de Jabugo (Huelva), alimentado solo de bellota; ése es el secreto de estos magníficos manjares.

472- Bacalao de Nico:

Ing.: Bacalao ligeramente ahumado, encebollado y con pimientos, vinagre de romero y aceite virgen de oliva.
El.: Se pocha la cebolla y el pimiento y se rellena el bacalao.

473- Pimientos con gulas:

Ing.: Pimientos del piquillo de Mendavia o Lodosa, gulas, guindilla, ajo, aceite de oliva y vinagre de Módena.
El.: Se rehogan las gulas junto con las guindillas y el ajo y se rellenan los pimientos.

474- Tartaleta de langosta:

Ing.: Colas de langosta, huevo cocido rallado, tomate, nuez moscada, pimienta blanca, salvia, orégano y hojaldre.
El.: Se hace un pudín con todo, se desmiga y se rellenan las tartaletas de hojaldre.

475- Anchoas Vittorio:

Ing.: Anchoas, cebolla, pimiento del piquillo, champiñones, harina, huevo, aceite y sal.
El.: Se limpian bien las anchoas y se abren. Se pican bien la cebolla, los pimientos y los champiñones y se rehogan en una sartén con aceite. Se rellenan las anchoas con el refrito. Se pasan por harina y huevo y se fríen. Se presentan sobre una rebanada de pan.

476- Mejillones rellenos:

Ing.: Puerros, cebolla, zanahoria, mejillones, rape, harina, leche, mantequilla, aceite y sal.
El.: Se limpian los mejillones y se les da un hervor. Se separan de la cáscara y se pican. El rape se limpia y se cuece. En un cazo se rehogan las verduras, que una vez hechas se trituran. En otro cazo se pone la mantequilla, se añaden los mejillones y el rape ya picados y con ellos se hace una bechamel. Después se le añade la verdura triturada y se cuece unos minutos. Se deja enfriar y se rellenan las cáscaras, que se pasan por harina y huevo y se fríen.

477- Cestitas de bonito:

Ing.: Bonito en aceite, cebolla, salsa de tomate, tartaletas y gambas.
El.: Se pica la cebolla y se le añade el bonito escurrido y desmigado y la salsa de tomate. Se mezcla todo y se rellenan las tartaletas. Se adorna con una gamba cocida y pelada.

478- Bonito:

Ing.: Bonito, tomate triturado, pimiento del piquillo, cebolla, pimiento verde y anchoa en aceite.

El.: Se desmiga el bonito y se pica el pimiento del piquillo y la cebolla. Se mezcla todo bien y se le añade el tomate. Como colofón, se adorna con una anchoa en aceite y con cebolla y pimiento verde picadito.

479- Veraniego:

Ing.: Patata cocida, bonito, tomate, gamba, aceite de oliva y vinagre.
El.: Se parte la patata, dejando un pedazo como base del pintxo. Se coloca encima un trozo de bonito, una rodaja de tomate y una gamba cocida. Por último, se aliña con aceite y vinagre.

480- Auténtico:

Ing.: Mahonesa, jamón de York, queso de fundir, bonito, tomate de ensalada y cebolla.
El.: Se pican el jamón, el queso y la cebolla. Por otro lado se trocea el tomate. Se mezcla todo en un bol y se le añade la mahonesa y el bonito. Se puede adornar con una gamba cocida o con una anchoa en aceite.

481- Pulpo:

Ing.: Pulpo y pimentón.
El.: Se cuece el pulpo y se trocea. Se hacen los pintxos atravesando varios trozos de pulpo con un palillo y se añade pimentón.

482- Anchoas en vinagreta:

Ing.: Anchoas frescas, vinagre, cebolla, pimiento verde y aceitunas rellenas.
El.: Se limpian las anchoas y se maceran en vinagre durante 24 horas. Pasado este tiempo, se retiran del recipiente, se pasan por un palillo y se cubren con una vinagreta a base de pimiento, cebolla, aceite y vinagre. Se coloca en la punta del palillo una aceituna para que el pintxo quede bien sujeto.

483- Vegetal Zeruko:

Ing.: Pan de molde, lechuga, tomate, queso, bonito y mahonesa.
El.: Se tuesta el pan de molde y se hacen bocadillos con la lechuga, el tomate, el queso y el bonito mezclado con la mahonesa. Se puede completar con otros ingredientes. Se sirve cortado en picos.

484- Bolsa de Judas:

Ing.: Txangurro, puerros, zanahoria, tomate, sal, aceite y obleas.
El.: Cocer el txangurro y dejar enfriar. Poner el puerro y la zanahoria a pochar con aceite. Una vez hecho, picarlo y añadir el txangurro. Poner todo a fuego suave y añadir 1 vasito de tomate natural. Dejar cocer suavemente y añadir la sal al gusto. Una vez hecho, rellenar la oblea y atarla con una tira de puerro dándole forma de bolsita y meter al horno hasta que esté dorado.

485- Cestita de Roquefort:

Ing.: Patatas, queso azul y nata.

El.: Batir el queso con la nata. Hacer con un molde la cestita de patata y poner en ella la mousse de queso. Decorar con un pepinillo cortado en daditos.

486- Nido de codornices:

Ing.: Patata, puerros, zanahorias y codornices.
El.: Asar las codornices junto con las verduras picadas y dejar enfriar. Quitar toda la carne a las aves y mezclarla con las verduras. Añadir nata, huevos y sal al gusto. Rehogarlos y ponerlos en el molde, en forma de nido, hecho con las patatas entrecruzadas.

487- Ahumados:

Ing.: Mantequilla, salmón, anchoas y huevo cocido.
El.: Untar la tostada con mantequilla. Picar el salmón y ponerlo en una parte de la tostada. Hacer lo mismo con la anchoa y decorar con la clara de huevo picada en el centro del pintxo.

488- Bacalao con vinagreta de tomate:

Ing.: Bacalao, tomate, vinagre, sal y aceite.
El.: Desalar y dar un punto de cocción al bacalao. Sacar láminas. Hacer una vinagreta de tomate, cortando en dados y añadiéndole un poco de vinagre y aceite.

489- Pastel de setas:

Ing.: Setas, cebolla, nata, huevos, aceite y sal.
El.: Hacer las setas, con la cebolla, al horno hasta que se doren. Después, picarlas. En un molde aparte, se baten la nata y los huevos. Se añaden las setas y se pone al baño María. La salsa que acompaña al pintxo se hace con nata y setas.

Salsas y bases para la preparación de los pintxos (Martín Berasategui)

Hojaldre:

Ingredientes:
- 1 kg. de harina
- 200 gr.. de mantequilla
- 450 gr. de agua fría
- 24 gr.. de sal
- 800 gr. de mantequilla.

Preparación:
Colocaremos en primer lugar en un bol o si no en la amasadora la harina, la sal, 200 gr. de mantequilla, pomada si se hace a mano y dura, en trocitos, si se hace a máquina. Se mezcla esto durante medio minuto y se le añade el agua. Amasamos hasta obtener una masa lisa.

Una vez tengamos esto, hacemos una bola y dejamos reposar durante media hora como mínimo, en la cámara.
A continuación cogemos la mantequilla y la estiramos en un rectangular, de forma que no quede muy blanda.
De seguido estiramos la masa en un rectangular un poco más grande que la mantequilla.
A continuación colocamos la mantequilla en forma de rombo dentro de la masa y lo cerramos en forma de una carta. Después empezamos a estirar hasta obtener, dándole 6 vueltas simples. Cada dos vueltas lo dejaremos unos 15 minutos de reposo.
Cuando tengamos el plastón de hojaldre hecho lo estiramos. Una vez estirado lo congelamos para que al cortar después no encoja.
Después cortamos en discos y hacemos un círculo más pequeño, para que sepamos por dónde tiene que ir la tarta al montar.

Vinagreta para todo:
Ingredientes:
- 100 gr. de vinagre de Módena
- 100 gr. de vinagreta de Jerez
- 800 gr. de aceite de oliva 0,4º
- pimienta y sal.

Salsa mahonesa de leche:
Preparación:
Mezclar a una salsa mahonesa, en la que el zumo de limón sustituye al vinagre, la cuarta parte de su volumen de leche fresca.
Comprobar el sazonamiento.

Salsa Bechamel:
Con esta salsa se puede elaborar desde una fina crema de verduras (espinacas es la que mejor queda) hasta las típicas croquetas. Todo depende del tipo de espesor que le demos a la masa.
Vamos a explicar primero lo que es un salsa bechamel ligera..

Ingredientes:
- 50 gr. de mantequilla
- 70 gr. de harina
- 1 litro de leche
- nuez moscada
- sal y pimienta

Preparación:
Derretimos la mantequilla con la harina con la harina y dejamos que cueza un poquito. Cuidado, no se pegue al fondo de la cazuela.
Vamos añadiendo poco a poco la leche que previamente hemos cocido y está muy caliente. Al principio se nos hará un poco espesa, pero a medida que vamos añadiendo leche se va aligerando. Dejamos hervir un pequeño rato. Nos quedará una crema ligera, de suave textura. Rectifiquemos de sal y pimienta. Añadimos nuez moscada.
Esta salsa es la base para un montón de elaboraciones. Desde todo tipo de pasta fresca, lasagna, espaguettis, hasta salsa donde añadimos distintos ingredientes a esta base.

Salsa de tomate:

Ingredientes:
- 1 kg. de tomates maduros
- 3 cebolla
- 1 puerro
- 2 ajos
- 100 gr. de aceite de oliva

Preparación:

Esta salsa nos va a servir como base para elaborar muchas salsas o guisos.

Primero escogemos unos tomates que estén muy maduros, de los que son en forma de pera mejor.

Sofreímos la verdura con el aceite y después añadimos los tomates. Dejamos que se vayan haciendo lentamente.

Después trituramos el conjunto y dejamos reposar. Pasamos por un colador a conciencia.

La salsa debe hacerse durante mucho tiempo y a fuego muy lento.

Rectificar de sal y de azúcar.

Salsa mahonesa:

La salsa más característica de nuestra cocina.

Dos opciones:

a) Para hacerla con máquina (minipimer, varillas eléctricas, batidoras, etc...)

Ingredientes:
- 1 huevo
- 300 gr. de aceite de girasol
- 1/2 limón (su zumo)
- sal

Preparación:

Poner todo junto y batir. En algunas máquinas tardas hasta 10 segundos. Otras tardan un poco más, pero no mucho más. Debe quedar espesita y suave al paladar.

El zumo del limón se podría cambiar por vinagre, pero mucho mejor con el cítrico.

b) para hacer a mano:

Ingredientes:
- 1 yema de huevo
- 150 gr.. de aceite de girasol
- 1/2 limón (zumo)
- sal

Preparación:

Con una varilla ir batiendo la yema y juntando el aceite poco a poco. Apenas con un hilo de aceite.

Este tipo de mahonesa no necesita tanta grasa como la hecha a máquina.

Queda un poco más amarilla que la hecha a máquina y un poquito distinta.

Las dos son muy válidas.

Pasta para freír:
Ingredientes para 4 personas:
- huevos
- 70 gr. de harina tamizada
- 7 1/2 cl. de cerveza rubia
- sal

Preparación:
Separar las yemas de las claras de los huevos.
En un bol mezclar las yemas y la harina. Añadir un poco de sal
Mezclar bien incorporando la ceveza poco a poco.
Batir las claras a punto de nieve en otro bol.
Introducirlas delicadamente, ayudándose de una espátula de madera, en la pasta (punto 3) y mezclar delicadamente todo.

Crêpes caseras:
Ingredientes:
- 250 gr. de harina pasada previamente por el tamiz
- 100 gr. de azúcar en polvo
- un pellizco de sal fina
- 3 huevos
- 3 dl. y 1/2 de leche hervida
- aroma: flor de azahar, ron, kirsch u horchata de almendra

Salsa tártara:
Echar en un litro de salsa mahonesa 2 cucharadas de alcaparras y 6 pepinillos de tamaño medio picados, así como las siguientes hierbas finas: perejil, perifollo, estragón, cebolleta y, según gusto, cucharadas de mostaza de Dijon

Salsa ali-oli:
Ingredientes:
- 8 dientes de ajo
- 2 yemas de huevo
- 3 dl. de aceite
- una pulgada de sal
- 1/2 limón

Preparación:
Majar el ajo en un mortero; incorporar las yemas así como la sal a la pasta así obtenida; seguidamente, ir vertiendo el aceite gota a gota mientras se sigue removiendo con la mano de almirez. Mantener la salsa a consistencia cremosa agregándole de vez en cuando unas gotas de zumo de limón (constituyendo éste el elemento ácido de la preparación) y de agua tibia.